XIV

Angiolini
A. 6696.

15 G. 5 15.5.178

LE JARDINIER SOLITAIRE, OU DIALOGUES

Entre un Curieux & un Jardinier Solitaire.

Contenant la methode de faire & de cultiver un Jardin Fruitier & Potager ; & pluſieurs experiences nouvelles.

AVEC DES REFLEXIONS ſur la culture des Arbres.

DERNIERE EDITION.

Augmentée de pluſieurs Chapitres, dont il eſt fait mention à la fin de la Preface, & d'un Catalogue des plus excellens Fruits, les plus rares & les plus eſtimés, qui ſe cultivent dans les Pepinieres des RR. PP. Chartreux à Paris.

A PARIS,
Et ſe vend
A BRUXELLES,
Chez GEORGE FRICX, Imprimeur de Sa Majeſté Imperiale & Catholique. 1749.

PREFACE.

LA Culture des Jardins a été conſiderée dans tous les tems, avec raiſon, comme le premier Art du monde. Outre le profit qu'on en retire, rien n'eſt en effet plus ſatisfaiſant que de s'y appliquer.

C'eſt une occupation qui convient parfaitement à un homme, qui s'étant débarraſſé de la vie tumultueuſe qu'on mene dans le monde & inſpiré d'ailleurs par des ſentimens de Religion, a pris le parti de paſſer le reſte de ſes jours à la campagne, pour y goûter les plaiſirs innocens de la vie champêtre.

Je tâche d'expliquer dans cet Ouvrage d'une maniere ſimple,

à un Curieux qui veut s'inſtruire, ce que ma longue experience m'a appris, & je lui donne d'abord le Plan d'un Jardin Fruitier & Potager. Je commence par faire le partage du terrein ; je le diſtribuë en allées d'une largeur proportionnée à ſon étenduë & bordées d'herbes aromatiques ; j'en emploïe une partie pour des arbres en buiſſon qui portent les meilleurs fruits ; une autre pour des eſpaliers de Pêchers, & pour d'autres arbres dont je deſigne les eſpeces qui conviennent à chaque expoſition du Soleil.

Je parle des arbres à haute tige, & de la maniere de les planter ſelon la qualité des differentes terres.

Je deſtine enfin le reſte du terrein pour des quarrés, dans leſquels je fais des planches d'une largeur égale pour y ſemer des légumes d'automne & d'hyver. Voilà mon Plan : & afin que la methode avec laquelle je traite cette

matiere ſoit plus aiſée, je me ſers du Dialogue qui eſt une maniere d'écrire ſimple, & moins embarraſſante pour ceux qui ne cherchent qu'à s'inſtruire & à mettre les choſes en pratique.

J'évite la prolixité dans les demandes & je répond le plus nettement qu'il m'eſt poſſible à mon Curieux ſur les differentes queſtions qu'il me fait : j'eſpere donc qu'il lui ſera aiſé de ſe rendre bon Jardinier, s'il veut lire avec quelqu'attention ce petit Ouvrage.

Je le diviſe en deux Parties : Dans la premiere, j'explique methodiquement la maniere de faire un Jardin fruitier & potager.

Dans la ſeconde, je donne la methode de cultiver ce Jardin, de maniere qu'il puiſſe fournir tout ce qui eſt neceſſaire pour la proviſion d'une maiſon.

Je dis d'abord dans la premiere partie, quelles ſont les qualités des bonnes terres, & je fais connoître celles qui ne ſont nul-

lement propres à faire un Jardin.

J'ajoûte que ce n'eſt point aſſez d'avoir une bonne terre, & qu'il faut outre cela qu'elle ſoit bien preparée : cette preparation conſiſte à la faire fouiller de trois pieds de profondeur ; j'enſeigne la methode de faire cette fouille, & j'en apporte les raiſons.

La terre étant ainſi préparée, je fais la diſtribution du terrein, que je ſuppoſe être de quatre arpens : cette diſtribution ſe trouvera faite avec aſſez de juſteſſe, pour qu'on n'y trouve aucune place inutile.

Comme rien n'eſt plus avantageux à un Jardin, que d'avoir les quatre expoſitions du Soleil ; j'explique quels ſont les effets du Soleil en general, & ceux de chaque expoſition en particulier. C'eſt-là que je fais mention des qualités des fruits qui y conviennent le mieux.

Je parle enſuite des accidens auxquels chaque expoſition eſt ſujette.

Je donne la methode de faire deux ſortes de treillages : l'un d'échalas, & l'autre de fil de fer.

Je fais mention de tous les fruits, tant à pepins qu'à noyaux les plus curieux & les plus exquis. J'explique les qualités de chacun en particulier pour apprendre à les bien connoître, & je parle du tems de leur maturité, ce qui eſt une choſe très-utile à ſçavoir.

Après avoir donné une connoiſſance aſſez étenduë des meilleurs fruits ; je paſſe à la methode de diſpoſer les eſpaliers de Pêchers, en ſorte qu'ils ne ſoient point dégarnis des fruits pendant toute leur ſaiſon, & cela par la connoiſſance que j'ai du tems de leur maturité.

Je conſeille de ne point achepter d'arbres que chez des perſonnes dont la réputation ſoit aſſez bien établie, pour qu'on ſoit sûr de leur fidelité à donner les eſpeces qu'on leur demande : car rien ne ſeroit plus deſagréable

pour un Curieux qui a un Jardin à planter, que de ſe voir après un certain tems fruſtré des eſpeces qu'il deſiroit avoir; je ſuis perſuadé qu'il voudroit pour lors avoir païé les arbres beaucoup plus cher, & n'avoir pas été trompé.

Quoi-qu'on ait des arbres bien conditionnés; s'ils ne ſont pas plantés dans les regles ils ne ſçauroient réüſſir. C'eſt pourquoi je traite methodiquement la maniere de planter les arbres en buiſſon, en eſpalier, & en plein vent: cette methode conſiſte en ſept obſervations pour les arbres en buiſſon, en cinq pour les arbres en eſpalier, & en cinq autres pour les arbres à haute tige. Je dis qu'il faut mettre du fumier au pied des arbres ſur la ſuperficie de la terre, j'en apporte la raiſon. Si l'on met toutes ces obſervations en pratique, je puis aſſûrer que chaque arbre portera du fruit au bout de trois ou quatre années.

Je continuë de donner la methode de cultiver les arbres pendant la premiere année qu'ils ſeront plantés.

J'explique comment il faut planter les ceps de raiſins, & de verjus : je marque la qualité du fumier qu'on doit emploïer pour cet uſage, afin d'avoir du fruit en peu de tems.

Je fais voir comment il faut dreſſer les planches dans les quarrés, afin d'y ſemer les graines potageres ; & pour apprendre à connoître ces graines, j'en donne la Liſte.

Je parle de la maniere de faire des Couches, & je marque à quelle expoſition du Soleil elles doivent être faites, pour y ſemer des nouveautés.

Je finis ma premiere Partie en donnant la methode de faire des Couches de Champignons à peu de frais.

Dans la ſeconde Partie, je réponds aux demandes du Curieux

ſur la maniere de cultiver un Jardin fruitier & potager.

Je marque les tems auxquels on doit faire les differens labours pendant le cours de l'année : cette obſervation eſt abſolument neceſſaire, & j'en dis la raiſon.

Je donne un traité de la Taille des arbres, j'en prouve la neceſſité. Je marque les tems differens où elle doit être faite, & les raiſons pourquoi ; j'y ajoûte en peu de mots des obſervations neceſſaires.

J'explique les principes de la Taille, ſans leſquels on ne peut jamais bien tailler un arbre.

Je ſoutiens qu'il ne faut point avoir égard au cours de la Lune pour la Taille des arbres, pour greffer, ni pour ſemer les graines potageres ; j'en ai fait l'experience qui eſt conforme au ſentiment de M. de la Quintinie.

Je dis quels ſont les moïens de faire porter du fruit aux vieux arbres qui ne pouſſent qu'en bois,

& point en fruit ; je confirme auſſi mes experiences par le ſentiment de M. de la Quintinie.

Je donne la methode de tailler les Pêches en eſpalier ; je la fais conſiſter en ſix obſervations & en d'autres avis qui ne ſeront peut-être pas inutiles.

Je continuë à parler de la ſeconde Taille des Pêchers, & je dis qu'il faut obſerver cinq choſes pour y réüſſir.

J'explique la maniere de pincer les Pêchers, les Abricotiers, & les Poiriers ; en quel tems on doit faire cette operation, & le bon effet qu'elle produit. Je parle dans le même endroit de l'ébougeonnement des arbres.

Je fais mention de la maniere dont il faut gouverner les fruits ſur les arbres, afin qu'ils aïent un bon goût & un beau coloris.

Je traite de la maturité des fruits de chaque ſaiſon, & de la maniere de les cueillir pour les bien conſerver dans la fruiterie ;

je donne le moïen de rendre les Pêches, les Prunes, & les Figues délicieuſes après être cueillies ; de même que les Abricots.

Je fais cinq obſervations neceſſaires pour bien tailler la vigne ; je marque le tems auquel cette taille ſe doit faire, & je donne des éclairciſſemens ſur quelques difficultés qui ſe rencontrent à cette taille.

Je traite l'Art de cultiver les Figuiers, les differentes manieres d'en faire des marcottes ; comment il les faut élever & les conſerver en buiſſon, en eſpalier, & en caiſſe.

J'enſeigne la methode de bien greffer en écuſſon, en fente, & en couronne ; & je fais des obſervations qui pourront être utiles dans la pratique.

Je parle de la maniere de tranſplanter les arbres ſans motte avec toutes leurs branches & leurs racines, les nains ; & je dis qu'en ſuivant ma methode ils

donnent du fruit dès la premiere année s'ils ont des boutons à fruit. J'ai fait pluſieurs obſervations qu'il faut mettre en pratique pour réüſſir. Je parle encore de la maniere de transplanter les ceps de raiſins, & de verjus, auſſi-bien que les Ormes.

Je traite des differentes maladies des arbres, & des remedes pour les en garantir.

Je finis par le travail que doit faire un Jardinier pendant chaque mois de l'année.

Les Sommaires de ce qui eſt traité plus au long dans chaque page, ſont mis à la marge.

Voilà en peu de mots de qui eſt contenu dans cet Ouvrage. La Table des Chapitres & des Matieres, ſuit cette Preface.

J'avois ajoûtê dans la ſeconde édition, des *Réflexions ſur la Culture des Arbres*, dont le public a paru aſſez content.

La troiſiéme avoit été ſimplement revûë, & corrigée de quelques fautes qui s'étoient gliſſées dans les deux precedentes.

Cette quatriéme eſt augmentée conſiderablement en differens endroits. J'ai ajoûté pluſieurs nouveaux Chapitres dans leſquels j'explique comment & avec quelles précautions il faut faire les arroſemens pour qu'ils ſoient utiles ; je rapporte même ſur cela une experience, que j'ai faite & qui eſt aſſez ſinguliere. Je donne un Traité particulier des Artichauts & des Aſperges. J'enſeigne la maniere de cultiver les Melons, les Concombres, les Cardons d'Eſpagne & le Baſilic, tant ſur couche qu'en pleine terre. Je parle du Celeri, des Laitues, des Chicorées, des differentes eſpeces de Choux, & generalement de tous les Legumes qui ſont utiles & neceſſaires pour la perfection d'un Jardin potager, & j'ai ajoûté dans cette derniere édition, un Catalogue des plus excellens Fruits, les plus rares & les plus eſtimés qui ſe cultivent dans les Pipinieres des RR. PP. Chartreux de Paris.

Digitized by Google

LE JARDINIER SOLITAIRE, OU DIALOGUES

Entre un Curieux & un Jardinier Solitaire; pour faire, & cultiver methodiquement un Jardin Fruitier & Potager : où l'on découvre des experiences nouvelles.

PREMIERE PARTIE.

LE CURIEUX.

VOus ſçavez le parti que j'ai pris d'avoir une maiſon de campagne, pour y paſſer le reſte de mes jours, & pour tâcher d'y goûter les douceurs d'une vie champêtres. Pour cet effet je ſerois ravi de m'inſtruire de tout ce qu'il convient de ſçavoir pour faire un Jardin Potager, & pour cultiver des Arbres fruitiers. Je ſçai

que l'application que vous y avez apportée depuis pluſieurs années dans vôtre agréable ſolitude, vous a donné lieu de faire pluſieurs experiences. J'eſpere que vous voudrez bien m'en faire part, afin que je puiſſe mettre en pratique ce que vous m'en direz.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Je le ferai avec plaiſir, & je commencerai par vous expliquer les qualités d'une bonne terre : c'eſt la premiere choſe qu'il faut ſçavoir.

CHAPITRE PREMIER.

Des qualités d'une bonne terre.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

LEs Auteurs qui ont traité des qualités d'une bonne terre, conviennent de ce que l'experience m'a confirmé. Ils veulent qu'elle ſoit noirâtre, ſablonneuſe, graſſe, meuble, je veux dire, facile à labourer; qu'elle ne ſoit ni froide, ni legere; qu'elle n'ait point de mauvaiſe odeur, ni de mauvais goût, & qu'elle ait à trois pieds de profondeur la même qualité.

LE CURIEUX.

Pourquoi trois pieds de profondeur ? deux pieds ne ſuffiroient-ils pas ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Non, il eſt d'une neceſſité abſoluë, que cette terre ait trois pieds de profondeur afin que les arbres, & les légumes d'hiver profitent ; car faute de cette profondeur, les arbres ne feroient que languir au bout de ſix années qu'ils auroient été plantés, j'en ai l'experience par devers moi.

Ces légumes d'hiver ſont les Artichaux & les Raiſines.

LE CURIEUX.

Vous dites qu'il faut que cette terre n'ait point de mauvais goût, ni de mauvaiſe odeur ; comment peut-on le connoître ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Il faut prendre une poignée ou deux de cette terre, la mettre tremper dans de l'eau ſept ou huit heures au moins ; & après l'avoir paſſée dans un linge l'on goûtera de cette eau, & l'on ſentira bien ſi elle a quelque mauvaiſe qualité.

Methode pour éprouver ſi une terre n'a point de mauvaiſe qualité.

LE CURIEUX.

Il s'enſuivroit donc, ſelon vôtre ſentiment, que ſi cette terre avoit un méchant goût, ou une mauvaiſe odeur, les fruits & les légumes participeroient des mêmes qualités.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Il n'en faut point douter : l'exemple que nous avons du vin de Ruël proche de Paris, qui prend le goût du terroir, en eſt une preuve convaincante ; il en ſeroit de même des fruits & des légumes, ils n'auroient pas

Les fruits & les légumes qui viennent dans une terre qui a une mauvaiſe qualité, ne

ont pas eſtimés.

la même bonté que ceux qui viennent dans une bonne terre.

LE CURIEUX.

Ce que vous venez de me dire me paroît d'autant plus digne de remarque, qu'il y a des gens qui ne s'aviſent point d'y faire attention; & il arrive ſouvent qu'ils ont de très-méchans fruits quoique d'une bonne eſpece, ſans en ſçavoir la cauſe.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Suite du même ſujet qui confirme ce qui a été dit.

Ce que vous dites eſt très-vrai; car quelques perſonnes m'ont dit, par exemple, que la Poire Colmart n'étoit point bonne dans leur jardin, cependant c'eſt la meilleure poire qu'on puiſſe manger en Janvier & Février. Si ces gens-là avoient examiné la terre avant que d'y faire leur jardin, ils ne ſeroient pas dans la peine où ils ſe trouvent d'avoir des fruits de mauvais goût, quoique d'ailleurs ils ſoient d'eſpeces très-excellentes.

LE CURIEUX.

Je profiterai de vos bons avis, pour ne pas tomber dans cet inconvenient, & je ferai dans peu vôtre épreuve : car je ſuis ſur le point d'acheter une maiſon, où il y a une piece de terre de quatre arpens, dont je veux faire un jardin.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

C'eſt un grand avantage à un jardin d'a-

J'ai encore un avis à vous donner, qui n'eſt pas moins important que celui-là. C'eſt qu'il faut que cette terre ait les quatre ex-

positions du soleil ; cela est essentiel pour nourrir les fruits, & pour leur donner du goût selon leurs qualités, il en est de même des légumes. *voir les quatre impressions du Soleil.*

LE CURIEUX.

Je vous avouë que je ne pensois pas à cette observation, elle est pourtant digne de remarque. Mais si la terre dont on m'a parlé n'avoit pas les qualités que vous me venez d'expliquer ; quelles autres qualités faudroit-il qu'elle eût pour suppléer à leur défaut ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Pour lors je vous conseillerois de vous arrêter aux terres fortes & franches, qui sont rougeâtres, qui se manient aisément, qui se labourent avec facilité, & qui ne sont ni froides ni chaudes ; une telle qualité de terre, aïant trois pieds de profondeur, pourroit être propre à l'usage que vous en voulez faire. *Autre bonne qualité de terre.*

LE CURIEUX.

Je comprens que cette terre seroit encore bonne ; mais n'y en auroit-il point de quelque autre sorte ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Ouï, mais comme vous m'avez témoigné qu'il vous est indifferent en quel lieu vous aïez une maison & un jardin, pourvû que vous y rencontriez un bon terrein, je vous conseille de vous arrê-

ter à l'un de ces deux, dont je vous ai expliqué les qualités : vous vous en trouverez toûjours bien. Car pour les terres qui ſont tardives, comme elles ont peine à s'échauffer au printems, & que par conſequent les ſemences n'y peuvent pas donner leur premiere production : elles ne conviennent pas à un curieux ; elles ſont néanmoins mieux que ces terres legeres qui n'ont point de corps. Pour celles qui ſont caſtes ou argilleuſes, lourdes, humides, & froides, elles ne ſont nullement propres au jardinage, les arbres n'y profitent point, non plus que les légumes.

Qualité de terre qui n'eſt pas avantageuſe pour y avoir un jardin.

Qualité d'une méchante terre.

LE CURIEUX.

Je vous ſuis obligé de m'avoir ſi bien fait connoître la difference d'une bonne terre d'avec une mauvaiſe. Je parts demain pour aller voir une maiſon ; l'on me fait eſperer que j'y trouverai un bon terrein.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Je ſouhaite que vous faſſiez une bonne acquiſition & de laquelle vous ſoïez content.

CHAPITRE II.

Du tems de fouiller la terre, & de la maniere de le faire.

LE CURIEUX.

JE viens vous rendre compte de l'acquisition que j'ai faite, j'ai profité de vos bons avis, & j'ai eu l'avantage de trouver quatre arpens de terre, qui ont toutes les qualités qui ſont convenables; j'en ai fait l'épreuve : & comme cette acquiſition ſe trouve heureuſement jointe à une maiſon, dites-moi de grace comment il faut que je faſſe pour y dreſſer mon jardin, & pour y planter des arbres.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Il faut d'abord faire fouiller la terre, on commence cet ouvrage en Automne. La fouille doit être de trois pieds de profondeur, enſorte que le deſſus ſoit mis dans le fond, & le fond ſoit mis par deſſus, ſans aucun mélange du fond avec le deſſus. Pour réüſſir, il faut commencer par faire meſurer quatre toiſes de terre dans la largeur de la piece, ſur quatre pieds de longueur du terrein, (trois hommes peuvent y travailler aiſément) faire ôter toute la terre à trois pieds de profondeur de ce qu'on a fait me-

Methode pour fouiller utilement une terre de trois pieds de profondeur

ſurer, & la mettre à côté de cette tranchée; avec la précaution de mettre le deſſus à côté.

Cette tranchée étant vuide, il faut faire meſurer la même quantité de terre; faire mettre le deſſus dans le fond de la tranchée qui eſt vuide, & continuer de jetter cette terre dans ladite tranchée juſques à trois pieds de profondeur, ce qui fera la même quantité de terre que l'on aura ôtée de la premiere tranchée : ainſi elle ſe trouvera remplie par cette fouille; après quoi il faudra obſerver de meſurer la même largeur & la même longueur marquées ci-deſſus juſques au bout de ladite piece, qui ſe trouvera à la fin vuide d'une tranchée.

LE CURIEUX.

Je comprens bien ce que vous venez de me dire, mais ne faudra-t-il point faire porter la terre qui eſt ſortie de la premiere tranchée, pour remplir cette derniere ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Non, il vous en coûteroit trop, les gens de journée ne demanderoient pas mieux; mais voici ce qu'il faut faire pour épargner la dépenſe.

Il faudra commencer attenant de cette tranchée déja vuide, à faire une pareille ouverture de quatre pieds de long, & de quatre toiſes de largeur, & toûjours de trois pieds de profondeur; au lieu de jetter la

terre à côté, comme on a fait à l'ouverture de la premiere tranchée, on la jettera dans la tranchée vuide qu'il faudra remplir, laquelle ſe trouvera ainſi comblée par cette fouille.

Suite du même ſujet.

En continuant ce travail de la même maniere, il reſtera au bout de cette ſeconde piece une tranchée vuide, que l'on remplira de la terre qu'on avoit miſe à côté de l'ouverture de la premiere piece. Je vous conſeille de ſuivre cette methode juſques au bout de vos quatre arpens, afin que vôtre terre ſoit bien fouillée.

LE CURIEUX.

Je fais reflexion ſur ce que vous venez de me dire, & je trouve que vous m'expoſez à faire une aſſez groſſe dépenſe. S'il ne falloit fouiller la terre à trois pieds de profondeur que dans les endroits deſtinés pour y planter des arbres; je comprens que cela pourroit être abſolument neceſſaire: mais dans les quarrés deſtinés pour les legumes, je crois qu'on pourroit l'éviter, de même que dans les allées qui ne ſont que pour l'uſage de la promenade.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Raiſon pourquoi l'on doit fouiller toute la terre de trois pieds de profondeur.

Quand je vous ai dit de faire fouiller toute vôtre terre à trois pieds de profondeur, je ne l'ai pas dit ſans connoiſſance de cauſe. Car la terre étant ainſi fouillée, elle eſt un tems à s'affaiſſer avant que ces

parties s'uniſſent les unes aux autres ; celà fait qu'il reſte quelques concavités par où l'air entre, ce qui cauſe des humidités : & le ſoleil qui eſt le principe de la generation penétre aiſément juſques au fond : ainſi la chaleur de cet aſtre ſe joignant à l'humidité de l'air, perfectionne la terre en la rendant plus meuble, & forme une quantité de bonnes racines qui rendent les arbres vigoureux, & qui les font pouſſer en perfection.

Suite du même ſujet pour les légumes d'hiver.

Pour ce qui regarde les legumes d'hiver, il faut de neceſſité que vôtre terre ait eu la même fouille de trois pieds de profondeur, ſi vous voulez qu'elles profitent. Je ſçai bien que pour les legumes que nous appellons *verdures*, comme ſalades & autres, elles pourroient venir ſans difficulté dans une terre qui n'auroit pas cette fouille ; mais pour les racines & les artichaux qui pivottent, ce ne ſeroit pas de même : ils ne profiteroient point. Si vous ſuiviez cette methode, le profit que vous en retirez par la ſuite des tems, vous dédommagera au double de la dépenſe que vous aurez faite.

LE CURIEUX.

Je conçois preſentement la neceſſité de faire fouiller la terre à trois pieds de profondeur, non ſeulement pour les arbres ; mais auſſi pour les legumes d'hyver : je conviens auſſi que ces legumes pivottent, & qu'il

leur faut de la profondeur ; mais je ne voi pas à quoi cette fouille de trois pieds peut être utile dans les endroits deſtinés pour les allées du jardin.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Pour vous ſatisfaire je vous en dirai deux raiſons.

Raiſon pourquoi l'on fait la même fouille de trois pieds de profondeur par tout.

La premiere, eſt que toute la terre de vôtre Jardin doit être d'une égale hauteur. Or ſans ce travail il arriveroit que vos allées ſeroient plus baſſes que les quarrés de vôtre terre. Cette fouille de trois pieds de profondeur hauſſe leſdits quarrés de plus de ſix pouces, vos allées n'étant pas fouillées ſeroient par conſéquent plus baſſes de ſix pouces, ce qui ſeroit un très-mauvais effet ; de plus les eaux des pluïes qui tomberoient dans vos allées ne pourroient pas s'égoûter ; parce qu'il n'y auroit point de pente des deux côtés ; elles ſeroient donc long tems impraticables & par conſéquent très-incommodes.

Seconde raiſon qui fait connoître l'utilité qu'on peut tirer des allées fouillées à trois pieds de profondeur.

La ſeconde raiſon eſt que cette fouille des allées vous ſera un jour utile, lors, par exemple, que vous aurez beſoin de changer de terre ; car il arrivera que quand à la place de quelques vieux arbres, vous en voudrez mettre d'autres de la même eſpece ; la terre de ces vieux arbres ſe trouvant uſée, vous pourrez prendre pour lors la bonne terre de vos allées ſans en aller cher-

cher ailleurs, & faire mettre cette terre uſée à la place de celle que vous aurez fait ôter de vos allées ; ſans cette précaution vous ſeriez obligé d'en acheter, ce qui vous cauſeroit une dépenſe conſiderable.

LE CURIEUX.

Après de ſi ſolides raiſons, je ſuis reſolu de faire la dépenſe neceſſaire pour faire fouiller mes quatre arpens de terre à trois pieds de profondeur par tout ; mais enſuite que faudra-t-il que je faſſe ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Il faut dreſſer au niveau une terre fouillée.

Toute la terre des quatre arpens deſtinée pour faire vôtre jardin étant fouillée, on la dreſſera au niveau ſelon ſa pente, ce qui ſe fait à la maniere ordinaire.

LE CURIEUX.

Il n'eſt pas beſoin que je vous en demande la methode, il y a long-tems que j'ai un homme qui ſçait niveler, & dreſſer des terres : ainſi poſons le cas que la mienne ſoit toute dreſſée.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Il en faut à preſent faire la diſtribution ; & pour cela je vous donnerai un deſſein qui pourra vous ſervir de modéle.

LE CURIEUX.

Vous me ferez plaiſir, car je ſuis perſuadé que vous y donnerez tout l'agrément que demande un potager, & je ſuivrai avec plaiſir ce qui ſera de vôtre goût.

CHAPITRE III.

Distribution d'une terre de quatre arpens, qui a été fouillée à trois pieds de profondeur, & qui contient soixante & treize toises de long, & quarante-huit toises de large.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

LA distribution d'une terre de quatre arpens pour un jardin fruitier & potager, dont je vous donne ici la figure, est la plus estimée ; elle passe pour la plus agréable, tant pour les arbres fruitiers que pour les légumes.

LE CURIEUX.

En quoi faites-vous consister cet agrément ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Vous le voïez dans le dessein que je vous presente ; il faut qu'un jardin soit plus long que large, qu'il ait des allées d'une bonne largeur, accompagnées de plattes-bandes de trois pieds de chaque côté, & bordées de differentes herbes aromatiques.

Un Jardin doit être plus long que large.

LE CURIEUX.

Plus je considere vôtre dessein, plus il me plaît : mais il faut que vous m'expliquiez les differentes largeurs que vous donnez aux allées.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

La premiere allée, attenant la maiſon, en entrant dans le jardin aura plus de largeur que toutes les autres allées, à cauſe de la bonne grace qu'elle doit avoir préferablement aux autres ; on lui donnera donc vingt pieds de largeur.

Suite du même ſujet.

L'allée du milieu du terrein qui eſt en face de la maiſon, aura quinze pieds de large, & ſoixante & treize toiſes de long. Il y a encore deux allées de longueur dans le deſſein, l'une à droite, & l'autre à gauche ; celles-là n'auront chacune que douze pieds de largeur.

Les platte bandes ne doivent point être compoſées dans la largeur des allées.

Les trois allées qui ſont autour les murs auront la même largeur que celle du milieu, c'eſt-à-dire quinze pieds ; cette largeur ſera ſuffiſante pour la promenade, & pour pouvoir conſiderer les arbres qui ſont en eſpalier.

LE CURIEUX.

Continuez je vous prie à m'expliquer ce plan, par rapport aux allées de traverſe.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Suite du même ſujet, pour la diſtribution des allées de traverſe.

Ces allées étant marquées, l'on diviſera le terrein pour les trois allées de traverſe, comme vous le voïez dans le deſſein. On donnera à celle du milieu quinze pieds de largeur, à cauſe de la ſituation du baſſin qui doit être mis au milieu du jardin, comme il y eſt repreſenté, afin de recevoir

l'eau qui en est l'ame par le moïen des arrosemens. Les deux autres allées de traverse n'auront que douze pieds. Il faut remarquer que toutes les platte-bandes qui accompagnent les allées, ne sont point compriſes dans la largeur.

LE CURIEUX.

Après la distribution de la terre marquée pour les allées, je voi plusieurs quarrés qui sont représentés dans vôtre dessein ; quelle étenduë donnez-vous à chacun ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Suite du même sujet, pour la distribution des quarrés.

Chaque quarré aura quinze toises, & quatre pieds de longueur, & neuf toises & quatre pieds de largeur. Cet espace est suffisant pour semer des graines, & pour planter des arbres fruitiers : les platte bandes qui seront autour des quarrés doivent avoir six pieds de largeur, & les arbres fruitiers doivent être plantés directement au milieu.

LE CURIEUX.

Dans l'explication que vous venez de me donner du dessein, j'ai remarqué que vous m'avez dit que l'eau étoit l'ame d'un jardin, à cause des arrosemens. Je voudrois bien sçavoir comment les plantes en reçoivent les secours necessaires pour leur production.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Ce qui donne

La chose est facile à comprendre, si

ne la vie végétative aux plantes,

vous ſuppoſez, avec tout le monde, que la chaleur & l'humidité ſont les deux principes qui donnent la vie végétative aux plantes ; & ſi vous m'en demandez la raiſon, c'eſt qu'il y a un ſel dans la terre qui l'anime & la fait agir. Ce ſel ne peut agir ſeul & ſans être diſſous ; car tant qu'il eſt fortement attaché à la terre, & qu'il ne fait qu'une maſſe comprimée avec elle, il eſt incapable de l'action neceſſaire pour une nouvelle production. Or par le moïen des arroſemens ce ſel ſe diſſout & ſe mélange avec toutes les parties de la terre. Ces parties ainſi animées par ce ſel, ſe diſtribuent enſuite, & ſe communiquent aux racines des plantes qui y cherchent leur nourriture. Quand après cela la chaleur vient à s'y joindre, elle cuit cette nourriture, & la change en la ſubſtance de la plante. C'eſt ainſi que ces arroſemens, joints avec la chaleur, donnent & conſervent la vie végétative aux plantes.

LE CURIEUX.

Je ſuis convaincu par vôtre explication, de la neceſſité de ces arroſemens.

Je voudrois ſçavoir à preſent ce que vous penſez ſur les differens aſpects du Soleil.

CHA-

CHAPITRE IV.

Des Aſpects differens du Soleil, & de ſes effets.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

LE Soleil par ſa chaleur diſſipe le froid & l'humeur groſſiere de la terre & il la rend plus ſubtile & plus propre pour la végétation des ſemences & des arbres fruitiers. C'eſt par la chaleur de cet aſtre, que la ſéve des arbres monte entre le bois & l'écorce; qu'elle y forme des boutons, des feuilles, & des fruits; c'eſt enfin par le ſecours de ſes royons, que la terre a la vertu non-ſeulement de faire meurir les fruits; mais encore de leur donner la groſſeur, la bonté, & le coloris convenables. *Effet du Soleil en general.*

LE CURIEUX.

Le raiſonnement que vous faites ſur les effets du Soleil en general me paroît très-juſte. Mais comme tout le monde convient que ſes aſpects ſont differens, & que les uns ſont plus avantageux que les autres; je voudrois ſçavoir quelles ſont les eſpeces de fruits qui conviennent le mieux à chaque expoſition.

De l'exposition du Soleil Levant.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

L'Exposition du Soleil levant commence le matin, selon les differentes saisons, jusqu'à une heure après-midi ; elle est la plus avantageuse pour y faire un espalier de Pescheirs dont le fruit doit être préferé à tout autre par rapport à sa bonté.

LE CURIEUX.

Toutes sortes d'especes de pesches peuvent-elles meurir à cette exposition ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Ouï, car cette exposition est plus hâtive ; elle rend les pesches plus grosses, plus en couleur, & d'un goût plus relevé ; c'est pourquoi toutes sortes de pesches y réüssissent en perfection.

De l'exposition du midi.

LE CURIEUX.

JE vous demande à present quel est le fruit qui convient le mieux à l'exposition du midi.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

L'exposition du midi commence depuis neuf heures du matin, jusqu'à quatre heures du soir.

Sentimens des Auteurs, qui ne veulent pas qu'on

Quelques Auteurs qui en ont traité, disent qu'elle n'est pas si favorable, dans un terrein chaud, pour y planter des Pes-

chers. La raiſon qu'ils en apportent eſt que le fruit n'a pas le tems de meurir, ni de prendre la groſſeur naturelle qu'il doit avoir, étant ſujet (diſent-ils) à jercer & à tomber. Ils concluent de là, qu'à cette expoſition l'on ne doit mettre que des muſcats, chaſſelas & figuiers.

mette des pêchers à l'expoſition du Soleil du midi. & la raiſon qu'il en apportent.

LE CURIEUX.

Comme vous vous occupez à faire des expériences, n'avez-vous jamais fait planter des peſchers, & des poiriers à l'expoſition du midi, pour voir l'effet qu'ils feroient dans les terres légeres & chaudes?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

J'ai fait l'expérience ſur un eſpalier de peſchers, expoſé au ſoleil du midi. Il donne des peſches dont la groſſeur, & la bonté ſont admirables, & cependant il eſt dans une terre legére & chaude : à l'égard des poiriers, j'ai fait planter trois arbres de *Colmart* il y a ſept ou huit années, à la même expoſition, ils ſont à haute tige en eſpalier, & ils ne manquent point tous les ans de donner des poires, dont la beauté & la groſſeur font plaiſir ; elles ſont jaunes d'un coté, & rouges de l'autre. Néanmoins quoique je ſois sûr de cette expérience, je ne voudrois pas donner ce conſeil pour tout autre climat que celui d'autour de Paris, qui eſt moins chaud que dans certaines Provinces.

Les Pêchers & les Poiriers réuſſiſſent parfaitement bien à l'expoſition du Soleil du midi.

Experience.

LE CURIEUX.

Il ſeroit à ſouhaiter que tous ceux qui font difficulté de mettre des peſchers & des poiries en eſpalier au ſoleil du midi, autour de Paris, fuſſent inſtruits de vôtre expérience, ils n'heſiteroient pas d'y en faire planter puiſqu'ils y réüſſiſſent ſi bien.

De l'expoſition du Soleil couchant.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

L'Expoſition du ſoleil couchant commence depuis onze heures & demi juſqu'au coucher du ſoleil; elle n'eſt pas ſi avantageuſe pour les fruits que celle du levant, car elle eſt plus tardive de huit ou dix jours; mais elle a cet avantage qu'elle ne reçoit gueres de dommage de la gélée, laquelle fond avant que le ſoleil ait donné deſſus, & tombe comme la roſée en ſorte qu'elle ne gâte rien. C'eſt pourquoi mon avis eſt qu'on y peut planter des peſchers, poiriers, abricotiers, & pruniers.

L'avantage qu'on reçoit du ſoleil couchant

LE CURIEUX.

Il ne me reſte qu'à vous demander quels ſont les effets de l'expoſition du nord; je n'en ai pas ouï parler avantageuſement.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

On a raiſon à l'égard des terres qui ſont plus froides que chaudes; mais il n'en eſt pas de même des terres legéres & chaudes, comme je vais vous l'expliquer.

Dans les terres froides & humides le fruit ne profite point à l'expoſition du Nord.

De l'expoſition du Nord.

QUoique l'expoſition du nord ait moins de ſoleil que celle du couchant, le fruit ne laiſſe pas d'y avoir ſon mérite dans le climat de Paris qui eſt plus chaud que froid ; & les poires d'été, la prune de *Monſieur*, le verjus, les abricots & les figues y reçoivent une chaleur ſuffiſante, quoique moderée, pour ſe nourrir & venir en maturité. Il eſt vrai que ces fruits ſont plus tardifs, qu'ils ont moins de couleur & que leur goût eſt mediocre, pour n'avoir pas eu le même ſoleil qui fait l'avantage des autres expoſitions; mais auſſi ils ſont ordinairement plus gros, & ſe mangent plus tard.

Dans les terr legeres & chaudes comme le climat de Paris, le fruit vient en maturité à l'expoſition du Nord.

LE CURIEUX.

Après avoir appris de vous les effets des quatre expoſitions du ſoleil, je voudrois m'inſtruire ſur les differens accidens à quoi elles ſont ſujettes.

Accidens de l'expoſition du Soleil Levant.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

L'Expoſition du ſoleil levant eſt ſujette aux vents de nord-eſt, à un vent roux, & à une biſe ſéche qui brouïſſent les feuilles des peſchers, les recoquillent, & font tomber beaucoup de fruits à noyau & à pepins quand ils commencent à ſe nouër.

Accidens de l'expoſition du Soleil du midi.

Les arbres à haute tige qui portent des fruits d'hiver, ne réüſſiſſent point au ſoleil du midi.

L'expoſition du ſoleil du midi eſt à couvert des vents de galerne au printems ; mais elle eſt rudement battuë des vents du midi depuis la mi-Août juſques à la mi-Octobre. Les arbres à haute tige n'y réüſſiſſent pas à cauſe que les fruits d'hiver y tombent avant leur maturité.

Raiſon pourquoi.

Avis très-important pour l'expoſition du midi.

L'experience ne me l'a fait que trop connoître ; c'eſt pourquoi je vous conſeille d'y mettre toûjours des fruits d'été, qui ſe cueillent avant que ces grands vents arrivent.

Accidens de l'expoſition du Soleil couchant.

Suite du même ſujet de l'expoſition du couchant.

L'expoſition du couchant eſt ſujette au vent malfaiſant de galerne, qui gâte les fleurs au printems, & brouït les feuilles & les jets tendres. De plus elle eſt battuë des grands vents du couchant pendant l'automne.

LE CURIEUX.

Si l'on pouvoit ſe garentir de pareils accidens, on ne ſeroit pas privé de ces bons fruits, comme il arrive très-ſouvent. Je vous demande à preſent comment il faut diſpoſer les murs pour faire un treillage, afin d'y paliſſer les arbres.

CHAPITRE V.

Treillage en bois pour les eſpaliers des murs.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

IL faut commencer par faire ſceller des crochets ſur le mur, à trois pieds de diſtance l'un de l'autre en échiquier, & qu'ils aïent deux pouces de faillie pour poſer les échalas.

La diſtance à laquelle doivent être ſcellés les crochets.

LE CURIEUX.

Quelle eſt la meilleure qualité de bois & la plus propre pour faire un treillage?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Le bois de chêne eſt le plus en uſage, parce qu'il eſt plus de durée, pourvû qu'il ne ſoit point mêlé d'aubié.

Pour faire un treillage, le bois de chêne ne doit être preferé à tous autres.

LE CURIEUX.

Je ſuivrai vôtre avis; mais ce n'eſt pas aſſez d'avoir des échalas; il faut ſçavoir la maniere de les emploïer en treillage.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Quand vous aurez la quantité d'échalas neceſſaires pour mettre autour des murs, l'ouvrier les preparera, pour les dreſſer ſeulement ſans les affoiblir, & vous les ferez poſer ſur les crochets, de façon qu'ils ſoient mis les uns ſur les autres. Les mailles doivent être de ſept pouces de largeur, ſur huit pouces de hauteur: elles

Methode d'emploïer les échalas en treillage.

auront meilleure grace en quarré long, qu'en quarré parfait. On les liera enſuite avec du fil de fer, & l'on continuera cet ouvrage tout autour des murs. Vôtre treillage étant fait, vous ferez peindre vos échalas de quelque couleur en huile, afin qu'ils durent plus long-tems.

LE CURIEUX.

On m'a dit, qu'il y a une autre ſorte de treillage, qui ſe fait en fil de fer, en ſçavez-vous l'uſage ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Experience qu'on a des treillages de fil de fer très-utiles pour la durée.

Je le dois bien ſçavoir puiſqu'il y a plus de dix ans que je m'en ſers. Ce treillage eſt d'une grande épargne & de longue durée. A la verité il ne paroît pas ſi agréable à la vûë que les échalas, mais il a d'ailleurs ſon utilité pour bien paliſſer les arbres ſans endommager les branches. Quoiqu'en diſent quelques-uns qui prétendent que le fil de fer écorche, qu'il coupe les branches des peſchers qui ſont paliſſés, & qu'il les fait perir ; il me paroît qu'ils en ont parlé ſans en avoir fait l'experience. Je ne me ſuis pas encore appercû que le fil de fer ait endommagé aucune branche ; c'eſt pourquoi j'ai continué à m'en ſervir ; on ne doit donc point craindre qu'il en arrive aux arbres aucun accident ; l'experience m'a fait connoître le contraire.

Erreurs de quelques auteurs qui diſent que le treillage en fil de fer eſt préjudiciable aux branches de pêchers.

Preuve du contraire, experimentée.

LE CURIEUX.

Quoique je n'aie pas beſoin de faire, pour le preſent, cette ſorte de treillage de fil de fer, je ſouhaiterois néanmoins de ſçavoir par curioſité la maniere dont il ſe fait, & ſi l'épargne eſt conſiderable.

CHAPITRE VI.

Maniere de faire les Treillages en fil de fer.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

SUppoſé que le mur où l'on veut faire un treillage de fil de fer ait neuf pieds de haut, on fera ſceller trois rangées de crochets à la diſtance de trois pied; celle des crochets ſera de deux pieds ſur la longueur, & la premiere rangée d'enbas doit être à huit pouces au-deſſus de la ſuperficie de la terre. Sur chaque rangée on poſera des échalas de neuf pieds, aſſemblés par les bouts & attachés avec le fil de fer aux crochets de chaque rangée. *Hauteur & diſtance des crochets.*

L'on mettra enſuite, de ſix toiſes en ſix toiſes, un échalas de la hauteur du mur, qui ſera attaché à un crochet de chaque rangée. On met ces échalas ſur des crochets, afin que le treillage de fil de fer ſoit bien bandé. Les mailles doivent être de la même maniere que ſi c'étoit un ouvrage fait en bois; c'eſt-à-dire de ſept pouces de largeur ſur huit de hauteur.

Le treillage de fil de fer eſt d'une épargne conſiderable.

L'épargne eſt conſiderable, & la dépenſe va aux deux tiers moins, que celle des treillages qui ſe font avec des échalas, outre qu'ils durent infiniment davantage.

Les tringles de fer ſont très-utiles pour un treillage de fil de fer.

Si au lieu d'échalas l'on vouloit ſe ſervir de tringles de fer, pareilles à celles que les vitriers emploïent pour les paneaux de vitres, on n'en verroit de long-tems la fin.

LE CURIEUX.

Je ſuis bien aiſe d'avoir appris la maniere de faire un treillage de fil de fer. Revenons, je vous prie, aux ouvrages qu'il y a à faire dans nôtre nouveau jardin.

Le treillage en bois étant achevé, il faudra des arbres pour les y planter ; & comme je n'ai aucune connoiſſance des bons fruits tant à pepins qu'à noyau ; je voudrois bien que vous me faſſiez un détail de ceux qui ſont les plus eſtimés ; vous m'obligeriez auſſi de me dire quel eſt le tems de leur maturité.

CHAPITRE VII.

Détail des Poires qui ſont les plus eſtimées, & le tems de leur maturité.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

JE commence ce détail par les poires d'été qui ſont les plus exquiſes.

Poires d'été des mois de Juillet & d'Août.

Le *petit Muſcat* eſt une des premieres poires que l'on mange ; elle eſt fort petite ; elle a une odeur de muſc & le goût très-relevé ; il n'y a point de curieux qui n'en aïent dans leur jardin. Petit Muſcat *eſt demi beurré.*

La *Cuiſſe-Madame* eſt longuette, rouge & jaune, elle a l'eau ſucrée. Cuiſſe-Madame *eſt demi beurrée.*

La poire de *Rouſſelet d'été* reſſemble aſſez au Rouſſelet ordinaire pour la figure & pour le goût ; elle eſt en maturité vers la fin de Juillet, & elle eſt eſtimée des curieux pour ſa bonté. Poire de Rouſſelet *d'été : eſt demi beurré.*

La *Blanquette* eſt plus longue que ronde ; ſa peau eſt liſſée, elle a l'eau relevée & ſucrée ; elle ſe garde aſſez longtems. Blanquette *eſt caſſante.*

Le poire *à la Reine* a pluſieurs noms ; elle ſe nomme le *Muſcat Robert* & la *poire d'ambre* : elle eſt plus groſſe que le petit muſcat, plus jaune, & d'un goût très-relevé. Poire à la Reine *eſt tendre, c'eſt-à-dire, qu'elle n'eſt ni beurrée ni caſſante.*

La *Belliſſime* ou *ſuprême* eſt une poire, qui a la figure d'une groſſe figue, ſa couleur eſt un jaune foüetté de rouge, elle a bon goût & il la faut cueillir un peu verte, étant ſujette à cotonner. Belliſſime *eſt une poire demi beurrée.*

Le *Rouſſelet* de Reims eſt connu pour être une des meilleures poires qu'il y ait ; il eſt beurré muſqué, il vient plus gros

en eſpalier, qu'en plein vent, mais il n'a pas un ſi grand goût que celui qui vient ſur les hautes tiges.

Il y a encore une autre poire de Rouſſelet qui eſt plus petite ; elle a un goût plus relevé, & n'eſt pas ſi ſujette a mollir ; elle ſe garde plus long-tems, & elle eſt excellente pour confire.

Caſſolette *eſt caſſante & tendre.*

La *Caſſolette* eſt une poire qui a la figure d'une caſſolette, ce qui lui en a fait donner le nom. Elle eſt verdâtre, ſon eau eſt très-muſquée & ſucrée ; l'arbre charge beaucoup & elle ſe garde aſſez long-tems, ce qui n'eſt pas ordinaire aux fruits d'été

Bergamotte *d'été eſt demi beurrée.*

La *Bergamotte d'été* reſſemble aſſez à la Bergamotte d'automne ; il y en a qui la nomment *Milan d'été :* elle a l'eau ſucrée.

L'inconnu cheneau *eſt caſſant.*

L'*Inconnu chéneau* s'appelle auſſi *la fondante de Breſſe :* quoiqu'on la nomme fondante, elle ne l'eſt pas ; c'eſt une poire qui eſt caſſante, plus longue que ronde, qui a du rouge & du jaune, point pierreuſe ; ſon eau eſt ſucrée & relevée, l'arbre donne beaucoup de fruit.

Robine *eſt demi caſſante.*

La *Robine* qui ſe nomme auſſi la *Roïale d'été*, eſt petite, & vient plus groſſe ſur coignaſſier que ſur franc : ſon fruit vient ſur les arbres par bouquets ; elle eſt très-muſquée, ſucrée, & eſtimée des curieux.

Poire ſans peau *eſt demi beurrée.*

La poire *ſans peau* eſt longue : elle à la peau très-fine, & c'eſt ce qui lui a fait

donner le nom de poire *ſans peau* ; elle eſt demi beurrée, ſon eau eſt ſucrée, & elle merite d'être miſe au nombre des excellentes poires d'été.

Poires du mois de Septembre.

Le *Bon-chrétien d'été* eſt connu de tout le monde, il eſt jaune, liſſé, long, plein d'une eau ſucrée : quoiqu'il ne ſoit pas eſtimé des curieux, il a néanmoins ſon merite dans les terres chaudes.

Bon-chrétien d'été *eſt demi caſſant.*

Le *Bon-chrétien muſqué* eſt une poire longue, d'une groſſeur raiſonnable ; ſa peau eſt jeaune, liſſée, & foüettée de rouge lorſqu'on a ſoin d'ôter les feuilles qui la cachent au ſoleil : ſa chair eſt caſſante, d'un goût parfumé, & ſon eau ſucrée. Il y a des auteurs qui diſent qu'elle ne réüſſit pas greffée ſur coignaſſier, & qu'il faut la greffée ſur franc. Ils trouveront bon que je leur diſe, que l'experience que j'en ai faite ſur coignaſſier, réüſſit auſſi bien que ſur franc ; avec cette difference, que l'arbre ſur franc dure davantage que ſur coignaſſier.

Bon-chrétien *muſqué d'été eſt caſſant.*

Les arbres greffés ſur franc durent davantage que ſur coignaſſier.

L'*Orange rouge* eſt une poire d'un rouge de corail qui a l'eau très-ſucrée : il faut la cueillir un peu verte afin qu'elle ne ſoit point cotonneuſe.

Orange rouge *eſt caſſante.*

L'*Orange muſquée* eſt plus eſtimée que la rouge ; mais elle n'eſt pas ſi groſſe, ni ſi connuë.

Orange muſquée *eſt caſſante.*

Salveati est demi beurré.

Le *Salveati* est une poire de moïenne grosseur ; elle est ronde, belle & jaune ; elle prend du rouge quand on ôte les feuilles qui la cachent au Soleil ; elle est d'un goût excellent, son eau est sucré.

La verte-longue est fondante.

La *Verte longue* ou *mouille-bouche* est longue & verte, même quand elle est mûre. Elle est très-fondante & d'une bonne eau dans les terres chaudes & seches : dans les terres humides elle n'est pas si excellente.

Beurré rouge est si beurré qu'il en a pris le nom.

Le *Beurré rouge* dit *d'Anjou*, est une grosse poire agréable à la vûë, qui est fort colorée ; son beurré est si fondant qu'elle en porte le nom ; son eau est très-sucrée ; l'arbre a cet avantage qu'il charge presque tous les ans en quantité, & dans toutes sortes de terreins.

Cette poire n'est pas seulement beurrée, mais aussi très-fondante, aussi-bien que le beurré rouge.

Le *Beurré gris* n'est pas si haut en couleur que le rouge ; mais j'estime son beurré plus fin, à cause d'un fumet qu'il a, & que le rouge n'a pas ; il est aussi plus tardif.

Belliſſime d'automne est saſſante

Ce qu'il faut observer afin que le fruit ne soit point meurtri en se détachant de l'arbre.

La *Belliſſime* ou *Vermillon* est rouge comme le vermillon ; elle a la figure de la Cuisse-madame, & son goût en approche, mais elle est plus grosse ; son eau est sucrée : pour l'avoir dans sa parfaite bonté, il faut qu'elle se détache de l'arbre.

Il faut mettre de la paille au pied de l'arbre, pour empêcher qu'elle ne soit point meurtrie en tombant.

L'Epine d'été est fondante.

L'*Epine d'été* ou *fondante muſquée*, eſt une poire nouvelle qui reſſemble à l'*Epine d'hiver*, c'eſt une excellente poire dont l'eau eſt ſucrée & muſquée.

Poires du mois d'Octobre.

Meſſire-Jean doré eſt caſſante.

Le *Meſſire-Jean doré* eſt une poire ancienne qui a ſon merite à cauſe de ſon eau qui eſt ſucrée.

Meſſire-Jean gris eſt caſſant.

Le *Meſſire-Jean gris* ſe garde plus long-tems que le doré, la chair en eſt plus ferme.

Bergamotte ſuiſſe eſt fondante.

La *Bergamotte ſuiſſe* eſt la premiere Bergamotte qui ſe mange; elle eſt auſſi beurrée que celle d'automne, elle eſt rayée de verd & de jaune, elle eſt très-ſucrée.

Bergamotte d'automne eſt beurrée & fondante.

La *Bergamotte d'automne* eſt groſſe, liſſée, platte, & beurrée; & quoi qu'elle ſoit verte quand on la cueille, elle ne laiſſe pas de devenir un peu jaune en meuriſſant ſur des planches, qui doivent être de bois de chêne, afin que le fruit ne prenne point de goût étranger; elle ſe garde juſqu'au mois de Decembre.

Verte longue panachée eſt fondante.

La *Verte-longue panachée* eſt rayée de verd & de jaune comme la bergamotte Suiſſe; elle a la même bonté que la verte-longue ordinaire.

Dauphine ou Frangipane eſt fondante.

La *Dauphine* ou *Frangipane* eſt plus longue que ronde, plus groſſe que petite; elle eſt liſſée & jaune; elle eſt des plus fon-

dantes & des meilleures. Son eau eſt douce & ſucrée, elle a l'odeur de frangipane; c'eſt ce qui lui en a fait donner le nom par les curieux.

Sucré-verd eſt beurré. Le *Sucré-verd* eſt une poire qui eſt plus ronde que longue ; elle eſt aſſez groſſe, très-excellente à cauſe de ſon goût de ſucre, elle eſt eſtimée de tous les curieux : l'arbre charge beaucoup : on la nomme *Sucré-verte*, parce qu'elle eſt toûjours verte.

Doyenné eſt beurré. Le *Doyenné* eſt une groſſe poire : elle devient jaune comme un citron & ſon eau eſt ſucrée ; dans les années ſeches elle a un fumet qui la fait eſtimer.

Poires du mois de Novembre.

Marquiſe eſt beurrée & fondante. La *Marquiſe* eſt une groſſe poire : elle reſſemble au bon chrétien d'hiver par ſa figure, elle eſt néanmoins un peu pointue vers la queuë ; elle eſt verte quand on la cueille, mais elle jaunit en meuriſſant : elle eſt très-beurrée & fondante, ſon eau eſt ſucrée & muſquée : c'eſt une des plus excellentes poires.

Bergamotte de Creſane eſt fondante. La *Bergamotte de Creſane* eſt groſſe & ronde, d'un gris verdâtre qui jaunit en meuriſſant; elle eſt fondante, & a l'eau ſucrée ; elle a une acreté agréable au goût, & qui lui donne une bonne qualité : ſon ſucre eſt fin, elle eſt très-eſtimée des curieux.

La *Jalouſie* eſt une poire qui eſt groſſe, un peu pointuë vers la queuë, & d'une couleur griſatre, qui tire ſur celle du martin-ſec ; elle a beaucoup d'eau, & par conſequent eſt fondante. Elle a le défaut de mollir ſi on ne la cueille pas un peu verte. Jalouſie eſt fondante.

Le *Satin* eſt rond ; ſa peau eſt jaune & liſſée comme un ſatin, il eſt fondant ; ſon eau eſt ſucrée, il eſt du nombre des bonnes poires. Satin eſt fondant.

La *Virgouleuſe* eſt une poire ancienne, qui eſt bien connuë pour ſa bonté, elle eſt fondante & beurrée. Sa figure eſt longue & verte ; elle jaunit en meuriſſant. Il faut toûjours prendre la précaution de ne la point mettre dans un lieu enfermé, ni ſur la paille, ni ſur des planches de ſapin, mais ſur des planches d'un bois de chêne qui n'ait point d'odeur, ou ſur le plancher ; afin qu'elle ne prenne point de mauvais goût. Virgouleuſe eſt beurrée & fondante.

L'*Epine d'hiver* eſt plus longue que ronde ; elle eſt verte ; & jaunit un peu en meuriſſant ; elle eſt très-fondante & muſquée : elle a le goût plus fin quand elle eſt greffée ſur coignaſſier que ſur franc. Epine d'hiver & fondante & beurrée.

L'*Ambrette* eſt eſtimée pour ſa bonté ; elle eſt ronde & d'une eau ſucrée, elle eſt plus exquiſe quand elle eſt greffée ſur coignaſſier que ſur franc ; dans les terres fortes elle eſt griſe, & dans les terres legeres L'Ambrette eſt fondante.

elle eſt plus blanchâtre & plus hâtive ; elle a auſſi le goût plus relevé.

Merveille d'hiver *eſt fondante & beurrée*

La *Merveille d'hiver* eſt une poire dont la figure eſt inégale, n'étant ni ronde ni longue ; elle eſt verdâtre, elle a l'eau très-agréable, & d'un beurré très-fin.

S Germain *eſt fondante & beurrée.*

La *Saint-Germain* eſt groſſe & longue ; elle eſt très-beurrée & fondante ; elle eſt verdâtre, elle jaunit en meuriſſant ; on en mange juſqu'au mois de Mars : quand on veut la garder auſſi long-tems, il faut la cueillir un peu verte, & la mettre dans un lieu qui ne ſoit ni chaud, ni froid, afin qu'elle ne ſoit point ridée : ſon arbre fait un beau buiſſon, & charge beaucoup. Cela fait d'autant plus de plaiſir, que c'eſt un des meilleurs fruits d'hiver que nous aïons, & des plus eſtimés des curieux.

Martin-ſec *eſt caſſant.*

Le *Martin-ſec* eſt connu pour être ancien, il eſt plus long que rond, & prend aiſément du rouge : ſon eau eſt ſucrée ; il eſt caſſant, & il ſe garde juſqu'au mois de Février.

Poires d'hiver.

Colmart *eſt beurré & fondant.*

Le *Colmart* eſt gros, plus long que rond ; il eſt beurré & fondant ; ſon eau eſt ſucrée, & d'un goût très-fin ; c'eſt une des plus excellentes poires que nous aïons pour l'hiver ; elle ſe garde juſqu'à la fin de Mars ; pourvû qu'on obſerve ce que j'ai dit pour la Saint Germain.

Le *Bezy de Chaumontel* eſt une poire qui eſt groſſe & longue ; ſa peau eſt ſemblable à la poire de beurré gris, elle eſt demi-beurrée & fondante, elle a l'eau ſucrée. Bezy de Chaumontel *eſt demi-beurré*

Le *Bezy de Chaſſery* eſt une poire qui eſt raiſonnablement groſſe ; elle eſt d'un rond ovale, beurrée & fondante ; ſon eau eſt ſucrée & muſquée. C'eſt la plus excellente poire que nous aïons pour l'hiver ; & je conviens avec un Auteur qui en a écrit, que c'eſt un fruit parfait dans ſa bonté. Bezy de Chaſſery *eſt fondant.* *M. Merlet dans ſon abregé des bons fruits.*

Le *Bon-chrétien d'hiver* eſt une ancienne poire connuë de tout le monde, pour ſon eſpece & ſa qualité : elle dure juſqu'au printems. Bon-chrétien d'hiver *eſt caſſant.*

L'*Angelique de Bordeaux* reſſemble au Bon-chrétien d'hiver, mais elle eſt plus platte, & moins groſſe ; elle eſt caſſante : ſon eau eſt auſſi ſucrée que celle du Bon-chrétien d'hiver : elle ſe garde long-tems. Angelique de Bordeaux *eſt caſſante.*

La *Bergamotte de Pâques* ou *Bergamotte d'hiver* n'eſt pas ſi groſſe que la Bergamotte d'automne, mais elle a le même goût, & j'eſtime qu'elle a l'eau plus ſucrée. Bergamotte de Pâques *eſt beurrée & fondante, elle n'eſt pas la* Bugis.

La *Bergamotte de Soulers* n'eſt pas ſi platte que la Bergamotte d'automne, elle eſt tachetée de noir, elle eſt beurrée & fondante : ſon eau eſt ſucrée, on la mange en Février & Mars. Bergamotte de Soulers *eſt beurrée & fondante.*

La *Roïale d'hiver* eſt une poire nouvelle qui a la figure & la groſſeur d'une poire de Roïale d'hiver *par*

Se tour en demi beurré.

Bon-Chrétien d'été : elle eſt jaune & demi beurrée, elle a l'eau très-ſucrée, on la mange en Janvier Février & Mars : on dit qu'on l'a apportée de Conſtantinople pour le Roi, qui l'a trouvée à ſon goût.

LE CURIEUX.

Me voilà inſtruit des noms & des qualités des bonnes poires : mais il me ſemble que vous n'avez fait aucune mention des poires à cuire & propres pour faire des compôtes.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Le Bon-chrétien d'hiver doit être preferé pour les compôtes à toute autre poire à cuire.

Il eſt vrai que je n'ai point parlé de ces ſortes de poires, aïant jugé que le Bon-chrétien d'hiver étoit ſuperieur en bonté à toutes les autres poires, telles que ſont le *Certeau*, le *Franc-real*, la *Donville*, l'*Angobert*, &c. J'ai ſuivi en cela le ſentiment d'une perſonne d'un bon goût, qui preferoit en compôte le Bon-chrétien d'hiver à toute autre poire.

Si néanmoins vous deſirez avoir dans vôtre jardin quelques poires à cuire, je vous conſeille de préferer celles que je viens de nommer : auquel cas il faudra ôter quelques arbres de Bon-chrétien d'hiver, ou d'autres eſpeces que vous jugerez à propos, du nombre de ceux qui ſont mentionnés dans le memoire, afin qu'il s'en trouve un nombre juſte pour remplir les places deſtinées à vôtre plan.

LE CURIEUX.

Je connois les poires à cuire que vous m'avez nommées, & je ſçai qu'elles ſont bonnes en compôtes ; mais puiſque vous m'aſſûrez que le Bon-chrétien d'hiver eſt ſuperieur en bonté, il faut le préferer ſans héſiter.

Je vous prie maintenant de me dire quelles ſont les meilleures peſches, afin de m'apprendre à les connoître.

CHAPITRE VIII.

Enumeration des meilleures & des plus excellentes Peſches, avec leur figure & leurs qualités.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

JE commencerai cette énumeration par les peſches qui ſont les plus hâtives.

L'*Avant-peſche blanche* eſt la premiere que l'on mange, elle eſt petite, elle a l'eau ſucrée & muſquée : l'arbre charge beaucoup, & il n'y a point de curieux, qui n'en ait un ou deux dans ſon jardin. Avant-peſche blanche.

L'*Avant-peſche de Troïes* eſt un peu plus groſſe que l'Avant-peſche blanche : elle eſt rouge comme le vermillon : ſon goût eſt relevé, muſqué, l'arbre donne beaucoup de fruit, ce qui fait plaiſir à voir, il faut en avoir quelques-uns. Avant-peſche de Troïes.

Double de Troïes. La *Double de Troïes* eſt une peſche de moïenne groſſeur, elle eſt d'un goût relevé pareil à celui de l'Avant-peſche de Troïes.

Alberge jaune. L'*Alberge jaune* a la chair jaune, elle eſt d'une mediocre groſſeur, mais d'un goût excellent quand on la laiſſe meurir ſur l'arbre.

Pourprée hâtive. La *Pourprée hâtive* eſt groſſe & d'un beau rouge, ſon goût eſt très-fin & delicieux ; c'eſt une des plus excellentes peſches : on la mange à la fin de Juillet & dans le mois d'Août.

Mignonne. La *Mignonne* eſt une peſche qui eſt aſſez groſſe, un peu plus longue que ronde ; elle a un côté plus élevé que l'autre, elle eſt belle en couleur ; ſon eau eſt ſucrée & elle eſt des plus exquiſes.

Madelaine blanche. La *Madeleine blanche* eſt ronde, ſon eau eſt ſucrée & vineuſe, ce qui l'a toûjours fait eſtimer des curieux.

Chevreuſe. La *Chevreuſe* eſt eſtimée à cauſe de ſon eau douce & ſucrée, elle eſt plus longue que ronde, d'une bonne groſſeur, elle prend un rouge vif ; l'arbre a cet avantage qu'il charge beaucoup, on la mange au mois d'Août.

Roïale. La *Roïale* eſt de moïenne groſſeur, d'un rouge reluiſant, plus ronde que longue, elle a la chair fine & l'eau ſucrée.

Bourdine. La *Bourdine* eſt d'une bonne groſſeur, ſon goût eſt vineux, elle paſſe pour une excellente peſche ; l'arbre en plein vent charge beaucoup de fruit.

La *Violette hâtive* eſt de deux ſortes, la groſſe & la moïenne : cette derniere eſt la plus eſtimée, parce qu'elle eſt vineuſe. La groſſe n'eſt pas moins fondante ; mais elle n'eſt pas vineuſe ; elle a néanmoins ſon merite à cauſe de ſa groſſeur ; ſon goût eſt excellent. Violette hâtive.

La *Chancelerie* eſt belle, & plus longue que ronde : ſa couleur eſt d'un beau rouge, ſa peau très fine, ſon eau ſucrée, & très-excellente. Chancelierie.

L'*Admirable* eſt groſſe & ronde ; elle a beaucoup de rouge, ſa chair eſt délicate ; elle a l'eau ſucrée, ſon goût eſt eſtimé ; on la mange au commencement de Septembre. Admirable.

La *Nivette* prend du rouge, elle eſt plus longue que ronde, d'une belle groſſeur ; ſon goût eſt relevé & ſon eau ſucrée, ce qui la fait paſſer pour une des meilleures peſches : on la mange à la mi-Septembre. Nivette.

La *Perſique* vient d'un noyau de peſche de Pau : elle eſt très-groſſe, plus longue que ronde & d'un beau rouge ; elle a de petites boſſes, ſon goût eſt très-délicat. Perſique.

La veritable *Madelaine rouge* eſt groſſe, un peu plus longue que ronde, elle a un beau coloris, ſon eau eſt ſucrée & relevée, c'eſt une excellente peſche ; les curieux l'eſtiment : on la mange à la fin de Septembre. Magdelaine rouge.

Belle de Vitry. La *Belle de Vitry* eſt groſſe & ne prend pas beaucoup de rouge; elle eſt un peu plus ronde que longue, ſon eau eſt agréable, on la mange au mois de Septembre.

Belle-garde. La *Belle-garde* eſt groſſe, & ne prend pas beaucoup de rouge, elle eſt plus longue que ronde; l'eau en eſt ſucrée, c'eſt une très-bonne peſche.

Violette tardive. La *Violette tardive* ou panachée a ſon merite, particulierement quand l'automne eſt ſéche; on la mange au commencement d'Octobre.

Brugnon violet. Le *Brugnon violet* devient muſqué, ſi on le laiſſe meurir juſqu'à ce qu'il ſe détache de l'arbre; pour lors c'eſt un manger délicieux.

Abricotée. L'*Abricottée* ou l'*Admirable jaune* a la figure de l'Admirable ordinaire pour ſa groſſeur & ſon rouge; ſa chair eſt comme celle de l'abricot, ſon goût eſt eſtimé dans ſa ſaiſon, on la mange à la fin de Septembre.

Peſche de Pau. La *Peſche de Pau* eſt de deux ſortes, la longue & la ronde: cette derniere eſt plus eſtimée que l'autre, néanmoins elles ſont toutes deux bonnes: je ne vous conſeille pas d'en avoir dans vôtre jardin en quantité.

Pavie rouge de Pomponne. Le *Pavie rouge de Pomponne*, ou *monſtrueux* eſt rond, il eſt d'un rouge incarnat; ſon goût eſt muſqué, & ſon eau ſucrée, on le mange à la fin de Septembre.

LE CURIEUX.

La peine que vous avez priſe de m'apprendre à connoître les meilleures peſches, & l'énumeration que vous venez de m'en faire, m'engagent à vous demander qu'elles ſont auſſi les meilleures prunes.

CHAPITRE IX.

Détail des meilleures Prunes, avec leur figure & leurs qualités.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

LE *Gros Damas de Tours* eſt une Prune hâtive, qui a la chair jaune : elle quitte le noyau, elle eſt eſtimée. Gros Damas de Tours.

La *Prune de Monſieur* eſt groſſe, ronde, violette : elle quitte le noyau, & n'eſt pas d'un goût fort relevé, mais elle ne laiſſe pas d'avoir ſon merite dans les terres legéres & chaudes, où elle eſt incomparablement meilleure que dans les terres humides. Prune de Monſieur.

Les *Damas rouge*, *blanc*, & *violet*, ont tous une même qualité : ils quittent le noyau, ſont très-ſucrés & eſtimés : le *Violet* eſt longuet, les deux autres ſont ronds. Damas rouge, blanc & violet.

La *Diaprée* eſt une prune longue, très-fleurie, qui quitte le noyau, & qui paſſe pour excellente. Diaprée.

La *Mirabelle* eſt une petite prune qui eſt de couleur d'ambre quand elle eſt mûre ; Mirabelle.

elle eſt très-ſucrée, & quitte le noyau; elle eſt excellente en confitures : il y en a de deux ſortes, la groſſe & la petite : je les eſtime d'une égale bonté.

Damas d'Italie. Le *Damas d'Italie* eſt une prune preſque ronde, & d'un violet brun, elle eſt fleurie, elle a l'eau ſucrée, elle quitte le noyau : j'eſtime qu'elle eſt une des bonnes prunes.

Reine Claude. La *Reine Claude* eſt blanche & ronde ; ſon eau très-ſucrée, la chair en eſt ferme, elle quitte le noyau, elle eſt fort eſtimée ; elle doit être miſe au nombre des prunes curieuſes.

Roïale. La *Roïale* eſt groſſe & ronde, ſon rouge eſt clair, elle eſt bien fleurie : elle a un goût fort relevé, qui ne cede en rien à celui du *perdrigon*, elle quitte le noyau.

Sainte Catherine. La *Sainte Catherine* eſt blanche, & prend la couleur d'ambre en meuriſſant ſur l'arbre ; elle a l'eau ſucrée ; elle eſt excellente miſe en confitures.

Drap d'or. Le *Drap d'or* eſt une eſpece de Damas ; il n'eſt pas bien gros : ſa peau eſt d'une jaune marqueté de rouge, il eſt d'un goût très-fin, & ſucré ; l'arbre n'a pas l'avantage de charger extrêmement, cependant j'ai vû des années où il rendoit beaucoup.

Perdrigon violet. Le *Perdrigon violet* eſt une prune plus longue que ronde, elle eſt d'un goût fort relevé, elle a toûjours été eſtimée. Il y en a une eſpece qui ne quitte pas le noyau, &

une autre qui le quitte : la derniere eſt la plus eſtimée quoique toutes les deux ſoient excellentes tant cruës que confites.

Le *Perdrigon blanc* eſt d'un goût auſſi relevé que le violet ; il quitte le noyau, il eſt excellent cru & confit. Perdrigon blanc.

L'*Imperiale violette* eſt une prune, qui quoiqu'ancienne, ſera toûjours eſtimée ; elle eſt groſſe & longue, bien fleurie ; ſon eau eſt très-relevée & ſucrée. Les curieux diſent que c'eſt une des plus excellentes prunes, particulierement dans les terres legeres & chaudes : elle n'eſt pas ſujette aux vers, quand elle eſt greffée ſur amandier. Imperiale violette. *Remarque utile à mettre en pratique.*

Le *Damas muſqué* eſt petit & plat : il eſt bien fleuri & muſqué ; il quitte le noïau. Damas muſqué.

L'*Abricotée* eſt une prune qui eſt blanche d'un côté, & un peu rouge de l'autre : elle eſt groſſe comme la *Sainte Catherine* ; elle quitte le noïau : elle eſt très-eſtimée des curieux. Abricotée.

La *Dauphine* eſt verdâtre & ronde d'une bonne groſſeur : elle eſt très-ſucrée, & très-excellente, mais elle ne quitte point le noïau. Dauphine.

LE CURIEUX.

Me voilà encore parfaitement inſtruit de la qualité des prunes & de leurs differentes eſpeces : je vous prie de m'inſtruire de même par rapport aux Pommiers.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

C'étoit mon intention de vous en parler.

CHAPITRE X.

Enumération des meilleures Pommes, avec leur figure & leurs qualités.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Rambourg franc.

POMME de *Rambourg franc*, c'eſt une pomme qui eſt groſſe, dont la figure eſt platte, raïée d'un peu de rouge : elle eſt excellente étant cuite, particulierement en compôte : elle eſt des plus hâtives, il eſt bon d'en avoir deux arbres dans un jardin.

Reinette franche.

La *Reinette franche* eſt ancienne & bien connuë ; elle eſt groſſe & belle ; elle jaunit en meuriſſant ; elle eſt tachetée de petits points noirs, elle a l'eau ſucrée, & ſe garde juſqu'au Printems.

Reinette griſe.

La *Reinette griſe* eſt très-bonne, elle a l'eau ſucrée ; elle ne ſe garde pas ſi long-tems que la Reinette franche.

Reinette rouge.

La *Reinette rouge* n'eſt pas connuë de tout le monde à cauſe de ſa rareté ; elle eſt d'un beau rouge, & elle a la chair ferme.

Calville rouge

La *Calville rouge* eſt groſſe, plus longue que ronde, ſon goût eſt vineux ; il y en a qui ſont rouges dedans, & d'autres qui ne le ſont point : celà dépend de l'ancienneté de l'arbre : plus il eſt vieux & dans des terres plus froides que chaudes, plus ſon fruit eſt rouge en dedans.

Raiſon pourquoi il y a des Calvilles rouges en dedans, & d'autres qui ne la ſont pas.

La *Calville blanche* eſt une pomme qui eſt blanche en dehors & en dedans : le goût en eſt plus relevé que celui de la rouge, ce qui fait qu'on l'eſtime davantage : on l'appelle Calville blanche à côtes, afin de la diſtinguer d'une autre, qui n'a pas la même bonté. Calville blanche.

La *Pomme de Bardin* n'eſt pas groſſe : elle eſt griſe, & d'un rouge brun, l'eau en eſt ſucrée, & fort relevée : elle a même un peu de muſc dans les terres legéres & chaudes, lorſqu'on la mange dans ſon veritable tems qui eſt le mois de Decembre. Pomme de Bardin.

La *Pomme d'or* eſt d'une moïenne groſſeur ; elle vient d'Angleterre ; elle eſt un peu plus longue que ronde, & jaune comme de l'or : elle eſt tachée de petits points rouges ; ſon eau eſt très-ſucrée : elle a le goût plus relevé que la *Reinette* ; & par conſequent c'eſt une très-excellente pomme. Pomme d'or.

La *Pomme de drap d'or* eſt groſſe, ſa peau eſt ſemblable à du drap d'or, ce qui lui en a fait donner le nom ; ſon eau, quoiqu'en petite quantité, eſt d'un goût agréable, & elle merite d'être miſe au nombre des bonnes pommes : on la mange vers Noël. Pomme de drap d'or.

La *Pomme d'Apy* eſt ancienne, elle aura toûjours ſon merite à cauſe de ſa couleur qui eſt fort rouge : ſon eau eſt douce & ſucrée, elle n'a point d'odeur : on la ſert autour des plats à fruit, elle eſt agréable à Pomme d'Apy.

la vûë : les arbres ont cet avantage qu'ils chargent beaucoup, & ne craignent point les grands vents. On peut la cueillir tard ſans riſquer, & plus elle reſte ſur l'arbre, plus elle eſt belle en couleur.

LE CURIEUX.

Je ſuis preſentement au fait des noms des bons fruits, de leurs qualités, & de leurs differentes eſpeces. Il me reſte à ſçavoir combien je dois mettre d'arbres nains dans les quarrés de mon jardin : & enſuite vous me direz, s'il vous plaît, combien il en faudra mettre à haute tige.

CHAPITRE XI.

De la quantité d'Arbres en buiſſon, & en plein vent, qu'il faut avoir pour occuper les quarrés d'un jardin fruitier & potager de quatre arpens.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

J'Ai fait voir dans la diſtribution de vos quatre arpens, marquée dans le deſſein, que cette terre eſt diviſée en ſeize quarrés ; que chacun des quarrés contient en longueur quinze toiſes & quatre pieds ; & en largeur neuf toiſes & quatre pieds : que les huit premiers quarrés ſont deſtinés pour être emploïés en légumes neceſſaires pour une maiſon. Il faut maintenant vous marquer la

quantité d'arbres, que vous devrez faire planter autour de ces quarrés.

La distance qui doivent avoir les poiriers & les pommiers autour de chaque quarré.

On plantera sur les platte-bandes, des poiriers nains, & des pommiers greffés sur paradis; la distance des poiriers sera de douze pieds, & l'on mettra un pommier entre deux. Suivant cette distance, il faudra autour de chaque quarré, vingt-deux poiriers & autant de pommiers, excepté les deux quarrés qui entourent le bassin, où il n'en faudra que vingt-un, à cause de la figure du quart de rond; de sorte que pour les huit quarrés il entrera cent soixante & quatorze poiriers, & autant de pommiers.

Suite du même sujet pour quatre quarrés.

Ces huit quarrés ainsi plantés, il en reste huit autres: dont les quatre premiers seront plantés de poiriers & de pommiers autour, comme nous avons marqué ci-dessus, avec cette difference néanmoins qu'on plantera dans chaque quarré trois rangées d'arbres à la même distance de douze pieds; & ainsi dans chacun des quarrés il faudra quarante poiriers & autant de pommiers, à l'exception des deux quarrés qui sont autour du bassin; de sorte qu'il n'y entrera que trente-huit poiriers, & la même quantité de pommiers: & comme il est à propos de remplir le terrein qui suit la figure du rond, à cause du bassin, l'on mettra une caisse de figuier, à chaque quart de rond. Pour ces quatre quarrés il faudra cent cinquante-six arbres & quatre caisses de figuiers.

Diſtance que doivent avoir les arbres à haute tige, & le nombre qu'il en faut pour les quatre quarrés.

A l'égard des quatre derniers quarrés, mon ſentiment eſt de planter des arbres à haute tige autour de chaque quarré ſur les platte-bandes, à la diſtance de dix-ſept pieds l'un de l'autre, ou à proportion ſuivant les terres : & dans chacun deſdits quarrés d'y planter encore deux rangées d'arbres à haute tige à la même diſtance de dix-ſept pieds, en obſervant pourtant que dans les terres qui ſont plus humides que ſéches, & plus fortes que légeres, il les faut planter à vingt-quatre pieds. Ce ſont en tout quatre-vingt-ſeize arbres à haute tige. On pourra mettre un Groſelier entre deux arbres : ce fruit eſt utile pour faire des confitures.

LE CURIEUX.

Obligez-moi de me dire à quoi monte le nombre des Poiriers & des Pommiers nains, & combien il en faut de chaque eſpece, d'été, d'automne & d'hiver.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Dans les douze quarrés il faut trois cens trente poiriers, & autant de pommiers, qui ſont ſix cens ſoixante arbres nains : & pour ſatisfaire entierement à vôtre demande touchant le nombre de chaque eſpece, en voici une liſte.

QUALITÉS DE POIRES

De chaque saison de l'année pour les trois cens trente Poiriers nains.

Poires d'été.

LE petit Muscat	2.
La Supréme	2.
La Cuisse-Madame	4.
Le Gros Blanquet	3.
La Poire à la Reine	4.
Le Bon-chrétien musqué d'été.	2.
Le Gros Rousselet de Reims.	8.
La Bergamotte d'été	2.
L'Inconnu Chéneau	2.
La Robine	4.
Le Salveati	2.
L'Orange rouge musquée	2.
La Cassolette	4.
Poiriers d'été,	41.

Treize sortes de Poires d'été.

Poires d'Automne.

Le Messire-Jean doré	3.
La Mouille-bouche	4.
Le Beurré rouge, dit d'Anjou	10.
La Verte-longue panachée	6.
Le Satin	4.
La Marquise	12.
La Dauphine	4.

Dix-huit sortes de Poires d'automne.

La Bergamotte de Creſane . . . . . 10.
La Merveille d'hyver . . . . . 6.
Le Beurré gris . . . . . 10.
Le Meſſire-Jean gris . . . . . 3.
La Belliſſime, ou Vermillon . . . . . 2.
La Jalouſie . . . . . 2.
La Bergamotte Suiſſe . . . . . 4.
La Bergamotte d'Automne . . . . . 8.
La Paſtorale . . . . . 3.
Le Sucré-verd . . . . . 5.
Le Doïenné . . . . . 4.

Poiriers d'Automne, 100.

Poires d'hiver.

Le Bon-chrétien d'hiver . . . . . 24.
La Virgouleuſe . . . . . 20.
Le Chaſſery . . . . . 23.
La S. Germain . . . . . 20.
La Colmart . . . . . 20.
L'Ambrette . . . . . 18.
La Roïale d'hiver. . . . . 18.
Le Martin-ſec . . . . . 12.
L'Epine d'hiver. . . . . 14.
La Rouſſeline . . . . . 4.
L'Angelique de Bordeaux . . . . . 4.
Le Bezy de Chaumontel . . . . . 4.
La Bergamotte de Pâques . . . . . 4.
La Bergamotte de Soulers . . . . . 4.

Poiriers d'hiver, 189.

Distribution de trois cent trente Poiriers nains.

Quarante & un Poiriers d'été . . . . 41.
Cent Poiriers d'automne . . . . . 100.
Cent quatre-vingt-neuf Poiriers d'hiver . . . . . 189.

Arbres, 330.

Especes des Pommes greffées sur Paradis.

Le Gros Rambour . . . . . 4.
La Reinette franche . . . . . 90.
La Reinette rouge . . . . . 40.
La Calville rouge . . . . . 36.
La Calville blanche . . . . . 34.
Le Bardin . . . . . 10.
La Pomme d'or . . . . . 30.
L'Apy . . . . . 20.
La Reinette grise . . . . . 60.
Le Drap d'or . . . . . 6.

Dix sortes de Pommes.

Arbres nains sur Paradis, 330.

LE CURIEUX.

Vous m'avez fait le plaisir de m'apprendre les noms des poiriers & des pommiers qu'il faut planter en arbres nains : je voudrois à present sçavoir le nombre de chaque espece de Pruniers, & des autres arbres à haute tige, qui doivent être distribués dans les quatre derniers quarrés.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Nombre des Pruniers qui doivent être partagés dans les derniers quarrés.

Je vais vous le marquer, & je ne ferai mention que des bonnes ſortes de prunes.

Dix-huit ſortes de Prunes.

Le Damas de Tours noir hâtif. . . .	2.
La Prune de Monſieur	2.
Le gros Damas blanc	2.
La Diaprée	4.
La Mirabelle	3.
La Maugeron	3.
Le Damas d'Italie	3.
La Reine Claude	5.
La Sainte Catherine	4.
La Roïale	6.
Le Drap d'or	2.
Le Perdrigon violet	5.
Le Perdrigon blanc	5.
L'Imperiale	4.
Le Damas muſqué	2.
L'Abricotée	6.
La Dauphine	3.
Le Damas à la Perle	2.
Prunes à haute tige,	63.

Nombre des Arbres à haute tige, qui doivent achever de remplir les quatre derniere quarrés.

Cerifier à longue queuë	6.
Cerifier à courte queuë	8.
Bigarreaux hâtifs	3.
Bigarreaux tardifs	3.
Abricotiers de la belle eſpece, y compris deux Abricotiers muſqués	12.
Amandiers	1.
Arbres à haute tige,	33.

Si l'on ſouhaite que ce nombre d'arbres ſoit mis partie en pruniers & partie en poiriers ou pommiers, pour lors il faudra y planter des ſauvageons à haute tige, & l'année d'après les faire greffer de telle eſpece de fruit que l'on voudra choiſir.

Ces arbres étant plantés, il faudra faire mettre autour de chaque quarré, du verjus, ou du chaſſelas, & y faire un treillage de quatre pieds & demi de hauteur pour paliſſer la vigne.

LE CURIEUX.

Me voilà inſtruit pour ce qui regarde les quarrés du jardin, je vous prie de me dire combien il faut d'arbres tant nains qu'à demi tige, pour être plantés en eſpalier autour de mes murailles ; & quelles ſont les qualités de fruits qui conviennent à chaque expoſition du Soleil.

CHAPITRE XII.

La quantité d'Arbres, tant nains qu'à demi tige, qu'il faut pour l'expoſition du Soleil levant.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

J'Ai dit dans le chapitre des expoſitions du ſoleil, que celle du levant étoit la plus avantageuſe pour y planter des peſchers préférablement aux poiriers & à tous autres arbres. Celà étant, il faut conſiderer en pre-

Les Peſchers doivent être preferés à tous autres fruits pour l'expoſition du Soleil levant.

mier lieu la longueur de la muraille : je la ſuppoſe être de ſoixante & treize toiſes de long, & de neuf pieds de hauteur. Si l'on y plante des peſchers nains, à douze pieds l'un de l'autre, & un à demi tige entre deux, comme j'en ſuis d'avis, il faudra trente-ſix peſchers nains, & trente-cinq à demi tige pour cette expoſition.

LE CURIEUX.

Nombre des eſpeces de Peſchers nains qu'il faut pour l'expoſition du Soleil levant.

Dans cette quantité de peſchers combien en faudra-t-il d'eſpece differentes ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Il faudra en mettre de dix-neuf ſortes, ſçavoir,

Peſchers nains.

L'Avant-Peſche blanche . . . . . 1.
L'Alberge jaune . . . . . 1.
La Pourprée hâtive . . . . . 2.
La Peſche de Troyes . . . . . 2.
La Mignonne . . . . . 2.
La Violette petite & groſſe . . . . . 2.
La Chanceliere . . . . . 2.
La Madelaine rouge. . . . . 2.
La Madelaine blanche . . . . . 2.
La Bourdine . . . . . 2.
La Roïale . . . . . 2.
L'Admirable . . . . . 2.
La Perſique . . . . . 2.
L'Abricotée ou l'Admirable jaune . . 2.
Le Brugnon violet muſqué . . . . . 2.
La Belle de Vitry . . . . . 2.
La Nivette . . . . . 2.

Le Pavie rouge de Pompone . . . . . 2.
La Violette tardive . . . . . 2.

Arbres nains, 36.

LE CURIEUX.

Continuez je vous prie de me dire quelles eſpeces je mettrai pour les trente-cinq arbres à demi tige.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Mon ſentiment eſt, que le nombre de vos trente-cinq arbres à demi tige ſoit compoſé de vingt-quatre peſchers, de ſix abricotiers de la belle eſpece, y compris les deux qui ſont muſqués, & de cinq pruniers, dont les prunes ſoient les plus curieuſes & les plus eſtimées pour la bonté.

Voici les eſpeces de peſches pour les vingt-quatre peſchers à demi tige.

Noms des Peſchers dont les arbres ſeront à demi tige.

La Chevreuſe . . . . . 3.
La Roïale. . . . . 2.
La Perſique . . . . . 2.
La Madelaine blanche . . . . . 2.
La Pourprée hâtive . . . . . 4.
La Nivette . . . . . 2.
La Mignonne . . . . . 2.
L'Admirable . . . . . 2.
La Bellegarde . . . . . 2.
La Chancelerie . . . . . 2.
La Peſche de Pau . . . . . 1.

Arbres à demi tige, 24.

Six Abricotiers . . . . . 6.

Cinq Prumiers dont voici les noms.

Noms des Prunes pour les cinq arbres à demi tige.

Le Perdrigon blanc . . . . . 1.
La Roïale . . . . . 1.
La Reine Claude . . . . . 1.
Le Perdrigon violet . . . . . 1.
La Dauphine . . . . . 1.

Arbres, 5.

Le Curieux.

Apprenez-moi je vous prie, l'arrangement qu'il faut faire en plantant les peschers de chaque espece, afin qu'il n'y ait point d'espace considerable dans l'espalier où il n'y ait du fruit pendant la saison des pesches.

Le Jardinier Solitaire.

Pour bien faire cet arrangement, on peut observer l'ordre suivant.

L'Ordre qu'on doit observer en plantant les arbres nains & à demi tige.

Le 1. arbre nain sera la pesche Roïale, & ensuite la pesche Abricotée ou Admirable jaune à demi tige.

Le 2. arbre nain sera la Chevreuse, & ensuite la Roïale à demi tige.

Le 3. arbre nain sera l'Avant-pesche blanche; & ensuite la Persique à demi tige.

Le 4. arbre nain sera l'Admirable, & ensuite la Madelaine blanche à demi tige.

Le 5. arbre nain sera la Pourprée hâtive, & ensuite la Chevreuse à demi tige.

Le 6. arbre nain sera Persique, & ensuite la Pourprée hâtive à demi tige.

Le 7. arbre nain ſera l'Avant-peſche de Troïes, & enſuite la Nivette à demi tige.

Le 8. arbre nain ſera la Madelaine blanche, & enſuite la Bellegarde à demi tige.

Le 9. arbre nain ſera la Violette hâtive, & enſuite la Chanceliere à demi tige.

Le 10. arbre nain ſera la Nivette, & enſuite l'Admirable à demi tige.

Le 11. arbre nain ſera la Madelaine blanche, & enſuite la Bellegarde à demi tige.

L 12. arbre nain ſera la Madelaine rouge, & enſuite la Mignonne à demi tige.

Le 13. arbre nain ſera la Chanceliere, & enſuite l'Admirable à demi tige.

Le 14. arbre nain ſera la Pavie de Pompone, & enſuite la Roïale à demi tige.

Le 15. arbre nain ſera la Bourdine, & enſuite la Perſique à demi tige.

Le 16. arbre nain ſera la Violette tardive, & enſuite la Madelaine blanche à demi tige.

Le 17. arbre nain ſera la Mignonne, & enſuite la Chevreuſe à demi tige.

Le 18. arbre nain ſera le Brugnon violet, & enſuite la Pourprée hâtive à demi tige.

Le 19. arbre nain ſera la Roïale, & enſuite la Nivette à demi tige.

Le 20. arbre nain ſera l'Abricotée, & enſuite la Mignonne à demi tige.

Le 21. arbre nain ſera l'Alberge jaune, & enſuite la Bellegarde à demi tige.

Le 22. arbre nain ſera l'Admirable, & enſuite la Perſique à demi tige.

Le 23. arbre nain ſera la Mignonne, & enſuite la Chanceliere à demi tige.

Fin des Peſchers à demi tige.

Le 24. arbre nain ſera la Pourprée hâtive, & enſuite la Peſche de Pau à demi tige.

Le 25. arbre nain ſera la Perſique, & enſuite un Abricotier à demi tige.

Le 26. arbre nain ſera la Peſche de Troyes, & enſuite un Prunier de Perdrigon violet à demi tige.

Le 27. arbre nain ſera la Belle de Vitri, & enſuite un Abricotier à demi tige.

Le 28. arbre nain ſera la Madelaine blanche, & enſuite un Prunier de la Prune Roïale à demi tige.

Le 29. arbre nain ſera la Nivette, & enſuite un Abricotier à demi tige.

Le 30. arbre nain la Violette hâtive, & enſuite un Prunier de la Reine Claude à demi tige.

Le 31. arbre nain ſera la Madelaine rouge, enſuite un Abricotier à demi tige.

Le 32. arbre nain ſera la Chanceliere, & enſuite un Prunier de Perdrigon violet à demi tige.

Le 33. arbre nain ſera le Pavie de Pompone, & enſuite un Abricotier à demi tige.

Le 34. arbre nain ſera la Bourdine, & enſuite un Prunier de la Prune Dauphine à demi tige.

Le 35. arbre nain ſera la Violette tardive, & enſuite un Abricotier à demi tige.

Fin des arbres à demi tige.

Le 36. arbre nain ſera la Migonne.

Fin des arbres nains.

LE CURIEUX.

Rien n'eſt mieux diſtribué pour avoir un eſpalier tel que je le ſouhaite. Mais continuez, je vous prie, de me dire combien il me faut d'arbres & de quelles eſpeces pour l'expoſition du Soleil du midi.

CHAPITRE XIII.

La quantité des Peſchers, & leurs eſpeces pour l'expoſition du Soleil du midi.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

VOTRE Jardin étant au climat de Paris, les Peſchers réüſſiront au Soleil du midi, ſuivant l'experience que j'en ai faite; c'eſt pourquoi vous y pouvez faire planter des peſchers nains de neuf pieds en neuf pieds, &au lieu d'arbres à demi tige, je vous conſeille d'y mettre des ceps de raiſins muſcats & chaſſelas dont la tige ſera de cinq pieds de hauteur, & qui auront la pouſſe paliſſée en éventail, de même que l'on fait aux peſchers à demi tige. J'en ai vû qui faiſoient un bel effet : de ſorte que pour garnir vôtre muraille qui a quarante-huit toiſes de longueur, il faudra trente & un peſchers nains, & trente ceps de raiſins, ſçavoir :

Au climat de Paris les Peſchers réüſſiſſent très-bien à l'expoſition du midi.

Dix-huit sortes de Pesches en arbres nains.

La Persique . . . . . 2.
La Violette hâtive . . . . . 2.
L'Admirable . . . . . 2.
La Nivette . . . . . 2.
La Madelaine blanche . . . . . 2.
La Belle de Vitri . . . . . 1.
L'Avant-Pesche de Troïes . . . . . 1.
La Bourdine . . . . . 2.
La Pourprée hâtive . . . . . 2.
La Madelaine rouge . . . . . 1.
La Chanceliere . . . . . 2.
L'Alberge jaune . . . . . 1.
La Bellegarde . . . . . 2.
La Mignonne . . . . . 2.
L'Abricotée ou l'Admirable jaune . . . . 2.
La Roïale . . . . . 2.
Le Brugnon violet . . . . . 1.
L'Avant-pesche blanche . . . . . 1.
Le Pavie de Pompone 1

Arbres nains, 31.

Voici l'ordre qu'on doit observer en plantant à l'exposition du soleil du midi les trente & un arbres peschers nains, & un cep de raisin entre deux arbres.

Cet arrangement doit être mis en pratique pour les mêmes raisons que nous avons dites dans le Chapitre de

Le 1. arbre nain sera la Persique, & ensuite un cep de raisin à demi tige.

Le 2. arbre nain sera la Violette hâtive, & ensuite un cep de raisin à demi tige.

Le 3. arbre nain sera la Nivette, & ensuite un cep de raisin à demi tige.

Le 4. arbre nain ſera la Madelaine blanche, & enſuite un cep de raiſin à demi tige. *l'expoſition du Soleil levant.*

Le 5. arbre nain ſera la belle de Vitri, & enſuite un cep de raiſin à demi tige.

Le 6. arbre nain ſera la peſche de Troïes, & enſuite un cep de raiſin à demi tige.

Le 7. arbre nain ſera la Bourdine, & enſuite un cep de raiſin à demi tige.

Le 8. arbre nain ſera la Pourprée hâtive, & enſuite un cep de raiſin à demi tige.

Le 9. arbre nain ſera la Chanceliere, & enſuite un cep de raiſin à demi tige.

Le 10. arbre nain ſera l'Alberge jaune, & enſuite un cep de raiſin à demi tige.

Le 11. arbre nain ſera la Bellegarde, & enſuite un cep de raiſin à demi tige.

Le 12. arbre nain ſera la Mignonne, & enſuite un cep de raiſin à demi tige.

Le 13. arbre nain ſera l'Abricotée ou l'Admirable jaune, & enſuite un cep de raiſin à demi tige.

Le 14. arbre nain ſera la Roïale, & enſuite un cep de raiſin à demi tige.

Le 15. arbre nain ſera l'Admirable, & enſuite un cep de raiſin à demi tige.

Le 16. arbre nain ſera l'Avant-peſche blanche, & enſuite un cep de raiſin à demi tige.

Le 17. arbre nain ſera le Brugnon violet, & enſuite un cep de raiſin à demi tige,

Le 18. arbre nain ſera la Bourdine, & enſuite un cep de raiſin à demi tige.

Le 19. arbre nain ſera la Perſique, & enſuite un cep de raiſin à demi tige.

Le 20. arbre nain ſera la Violette hâtive, & enſuite un cep de raiſin à demi tige.

Le 21. arbre nain ſera la Nivette, & enſuite un cep de raiſin à demi tige.

Le 22. arbre nain ſera la Madelaine rouge, & enſuite un cep de raiſin à demi tige.

Le 23. arbre nain ſera l'Admirable, & enſuite un cep de raiſin à demi tige.

Le 24. arbre nain ſera la Pourprée hâtive, & enſuite un cep de raiſin à demi tige.

Le 25. arbre nain ſera la Chanceliere, & enſuite un cep de raiſin à demi tige.

Le 26. arbre nain ſera la Mignonne, & enſuite un cep de raiſin à demi tige.

Le 27. arbre nain ſera le Pavie de Pompone, & enſuite un cep de raiſin à demi tige.

Le 28. arbre nain ſera l'Abricotée, & enſuite un cep de raiſin à demi tige.

Le 29. arbre nain ſera la Madelaine blanche, & enſuite un cep de raiſin à demi tige.

Le 30. arbre nain ſera la Belle-garde, & enſuite un cep de raiſin à demi tige.

Le 31. arbre nain ſera la Roïale, & enſuite un cep de raiſin à demi tige.

LE CURIEUX.

Me conſeillez-vous de mettre plus de raiſins muſcats que de chaſſelas ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Cela dépend uniquement de vous : mon avis néanmoins eſt que vous aïez plus de Chaſſelas que de raiſin Muſcat ; ce dernier eſt trop ſujet à être gâté par les mouches & par les oiſeaux : outre cela il a peine à meurir depuis le déreglement des ſaiſons ; il n'en eſt pas de même du Chaſſelas il meurit parfaitement bien ; c'eſt un beau & bon raiſin qui ſe garde long-tems & qui fait honneur ſur une table. Il ſera bon de planter auſſi deux ceps de raiſin de Corinthe, c'eſt un raiſin délicieux.

Les accidens qui arrivent aux raiſins muſcats

Il faut preferer le raiſin Chaſſelas au muſcat, quoique ce dernier ſoit plus délicieux.

LE CURIEUX.

Je ſuis bien de vôtre avis pour le Chaſſelas : ſuivons je vous prie nos expoſitions. Pour le couchant quel fruit me conſeillez-vous d'y mettre ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Quoique l'expoſition du ſoleil couchant ne ſoit pas ſi avantageuſe que celle du levant, auſſi n'eſt elle pas d'ordinaire ſi ſujette à la gêlée ; & quoique le fruit en ſoit plus tardif de huit ou dix jours, ce n'eſt pas un défaut. C'eſt pourquoi je vous conſeille d'y faire planter des poiriers nains ſur coignaſſier, des peſchers à demi tige, des abricotiers & des pruniers à demi tige.

A l'expoſition du couchant, le fruit eſt plus tardif de huit ou dix jours.

CHAPITRE XIV.

La quantité des eſpeces de poiriers, peſchers, abricotiers & pruniers pour l'eſpalier expoſé au ſoleil couchant.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Nombre des arbres pour le ſoleil couchant.

POur l'eſpalier du ſoleil couchant, il faut trente-ſix Poiriers nains qui ſeront plantés à douze pieds de diſtance l'un de l'autre, & un arbre à demi tige entre deux: ſçavoir, vingt-quatre peſchers à demi tige, ſix abricotiers de la belle eſpece, & cinq pruniers.

Poires nains.

Quatorze ſortes d'eſpeces de Poires pour les trente-ſix arbres.

Le Rouſſelet de Reims	1.
La Bergamotte Suiſſe	1.
La Bergamotte d'automne	4.
La Bonne de Soulers	2.
La Bergamotte de Creſane	2.
La Marquiſe	3.
La Bergamotte de Pâques	4
La Virgouleuſe	4.
La Saint Germain	2.
La Bezy de Chaſſery	2.
Le Bon-chrétien d'hiver	6.
Le Beurré gris	2.
Le Colmart	2.
La Rouſſeline	2.

Arbres nains, 37

Peſchers

Peſchers à demi tige.

L'Admirable	2.
La Mignonne	2.
La Nivette	4.
La Pourprée hâtive	2.
La Madelaine rouge	2.
La Chanceliere	3.
La Madelaine blanche	3.
La Violette hâtive	3.
La Bourdine	3.

Neuf ſortes de Peſches pour les vingt-quatre arbres à demi tige.

Peſchers, 24.

Abricotiers à demi tige.

Six Abricotiers de la belle eſpece à demi tige.

Abricotiers, 6.

Pruniers à demi tige.

La Diaprée	1.
L'Imperiale	1.
La Sainte Catherine	1.
L'Abricotée	1.
La Maugeron	1.

Cinq ſortes de Pruniers à demi tige.

Pruniers, 5.

Quand je vous conſeille de mettre des peſchers à l'expoſition du ſoleil couchant, mon ſentiment n'eſt pas d'en faire une maxi-

Obſervation très-utile pour l'expoſition du ſoleil couchant.

me generale pour toutes ſortes de terres : car dans celles qui ſont humides, peſantes & froides, les peſchers ne réüſſiroient pas comme ils feroient dans une terre ſablonneuſe, graſſe, meuble, & dans d'autres qui ſont franches & plus chaudes que froides ; comme auſſi dans celles qui ſont legeres & chaudes.

LE CURIEUX.

Suivant vôtre ſentiment touchant les peſchers, il me paroît qu'on pourroit pareillement conclure que les poiriers, abricotiers & pruniers ne réüſſiroient pas non plus à cette expoſition, & qu'ainſi il ſeroit inutile d'y en planter.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

L'on peut mettre à l'expoſition du ſoleil couchant des Poiriers, Abricotiers, & Pruniers dans des terres humides & froides.

Il n'en eſt pas de même des poiriers, abricotiers & pruniers, que du peſcher dans ces ſortes de terres : car la qualité des fruits de ces arbres ſe ſoutient mieux que celle de la peſche, & quoiqu'ils n'aïent pas le goût ſi relevé que dans d'autres expoſitions, néanmoins ils ont leur merite en ce qu'ils ſont plus tardifs, & qu'on en mange dans le tems qu'il y en a peu de la même eſpece.

LE CURIEUX.

Cette raiſon me paroît juſte. Continuez, je vous prie, de me dire l'arrangement des arbres dont vous avez fait mention pour l'expoſition du ſoleil couchant.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

On doit obſerver l'ordre ſuivant en plantant les arbres nains, poiriers & peſchers à demi tige au ſoleil couchant.

Le 1. arbre nain ſera le poirier Rouſſelet, & enſuite le peſcher Madelaine rouge à demi tige.

Le 2. arbre ſera la Bonne de Soulers, & enſuite la Bourdine à demi tige.

Le 3. ſera la Bergamotte Suiſſe, & enſuite l'Admirable à demi tige.

Le 4. ſera le Bon-chrétien d'hiver, & enſuite la Mignonne à demi tige.

Le 5. ſera la Bergamotte de Pâques, & enſuite la Nivette à demi tige.

Le 6. ſera la Marquiſe, & enſuite la Pourprée hâtive à demi tige.

Le 7. ſera la Virgouleuſe, & enſuite la Chanceliere à demi tige.

Le 8. ſera la S. Germain, & enſuite la Madelaine blanche à demi tige.

Le 9. ſera le Colmart, & enſuite l'Admirable à demi tige.

Le 10. ſera la Bergamotte de Pâques, & enſuite la Bourdine à demi tige.

Le 11. ſera la Creſane, & enſuite la Nivette à demi tige.

Le 12. ſera le Bon-chrétien d'hiver, & enſuite la Violette hâtive à demi tige.

Le 13. ſera la Rouſſeline, & enſuite la Chanceliere à demi tige.

Le 14. ſera le Chaſſery, & enſuite la Bourdine à demi tige.

Le 15. ſera le Colmart, & enſuite la Madelaine rouge à demi tige.

Le 16. ſera la S. Germain, & enſuite la Mignonne à demi tige.

Le 17. ſera la Virgouleuſe, & enſuite la Nivette à demi tige.

Le 18. ſera le Bon-chrétien d'hiver, & enſuite la Pourprée hâtive à demi tige.

Le 19. ſera la Bergamotte de Pâques, & enſuite la Chanceliere à demi tige.

Le 20. ſera le Beurré gris, & enſuite la Madelaine blanche à demi tige.

Le 21. ſera la Bergamotte d'automne, & enſuite l'Admirable à demi tige.

Le 22. ſera le Bon-chrétien d'hiver, & enſuite la Mignonne à demi tige.

Le 23. ſera le Beurré gris, & enſuite la Nivette à demi tige.

Fin des Peſchers à demi tige.

Le 24. ſera la Virgouleuſe, & enſuite la Violette hâtive à demi tige.

Le 25. ſera la Bergamotte d'automne, & enſuite un Abricotier à demi tige.

Le 26. ſera la Marquiſe, & enſuite la Prune Diaprée à demi tige.

Le 27. ſera la Bonne de Soulers, & enſuite un Abricotier à demi tige.

Le 28. ſera le Bon-chrétien d'hiver, & enſuite un Prunier de Sainte Catherine à demi tige.

Le 29. ſera la Bergamotte d'automne, & enſuite un Abricotier à demi tige.

Le 30. ſera la Virgouleuſe, & enſuite un Prunier d'Imperiale à demi tige.

Le 31. ſera le Bon-chrétien d'hiver, & enſuite un Abricotier à demi tige.

Le 32. ſera la Creſane, & enſuite un Prunier d'Abricotée à demi tige.

Le 33. ſera la Bergamotte de Pâques, & enſuite un Abricotier à demi tige.

Le 34. ſera la Rouſſeline, & enſuite un Prunier de la Maugeron à demi tige.

Le 35. ſera le Chaſſery, & enſuite un Abricotier à demi tige.

Le 36. ſera la Bergamotte d'automne. *Fin des arbres à demi tige.*

LE CURIEUX.

L'on m'a dit que les poiriers en eſpalier ſont ſujets aux Tigres qui cauſent une maladie aux arbres : en ſorte que le fruit ne profite point, & qu'on eſt obligé de les faire arracher pour y mettre d'autres fruits.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

J'en conviens ; mais on ne vous a pas dit que ce mal ſoit univerſel ; il y a bien des lieux où les jardins n'en ſont point infectés. Par exemple dans le voiſinage de vôtre nouveau jardin les arbres n'en ſont point attaqués, ainſi il n'y a rien qui doive faire craindre d'y planter des poiriers en eſpalier.

LE CURIEUX.

Cela étant je n'ai qu'à ſuivre vôtre Plan : venons maintenant à l'expoſition du Nord.

CHAPITRE XV.

Des eſpeces de fruits pour un eſpalier à l'expoſitisn du Nord ; & du nombre des arbres nains & à demi tige.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

JE vous ai dit que l'expoſition du Nord étoit la moindre de toutes pour les fruits : cependant il y en a d'une certaine qualité, qui peuvent y réüſſir, comme Poires, Prunes, Abricots & Verjus. Mais je vous conſeille de n'y mettre que de deux ſortes de fruits ; ſçavoir, la poire & la prune ; à la verité elles n'auront pas autant de qualité que ſi elles étoient au ſoleil levant, ou au couchant, mais elles ne laiſſeront pas de meurir, & d'avoir leur mérite.

C'eſt pour cette raiſon que je vous conſeille d'y planter des poiriers nains, & des poiriers & pruniers à demi tige, ſçavoir :

Poiriers nains . . . . . 31.
Poiriers à demi tige . . . . . 15.
Pruniers à demi tige . . . . . 15.

Arbres, 61.

Poiriers nains,

Le Milan d'été, *ou* Bergamotte d'été 3.
Le Rousselet de Reims . . . . . 3.
Le Beurré gris . . . . . 6.
Le Sucré-verd . . . . . 3.
La Bergamotte d'automne . . . . . 6.
La Virgouleuse . . . . . 4.
La S. Germain . . . . . 2.
La Marquise . . . . . 2.
Le Messire-Jean doré . . . . . 2.

Neuf sortes de Poires.

Arbres nains, 31.

Poiriers à demi tige.

La Cresane . . . . . 2.
La Dauphine . . . . . 2.
La Jalousie . . . . . 1.
L'Ambrette . . . . . 2.
Le Martin-sec . . . . . 2.
La Colmart . . . . . 2.
Le Chassery . . . . . 2.
La Virgouleuse . . . . . 2.

Huit sortes de Poires.

Poiriers à demi tige, 15.

Pruniers à demi tige.

La Prune de Monsieur . . . . . 2.
La Mirabelle . . . . . 2.
Le Perdrigon violet . . . . . 2.

Sept sortes de Poires.

Le Perdrigon blanc . . . . . 2.
L'Imperiale . . . . . 3.
La Reine Claude . . . . . 2.
La Roïale . . . . . 2.

. . . . . *Pruniers à demi tige*, 15

LE CURIEUX.

Continuez, je vous prie, comme vous avez fait pour les autres expoſitions, par rapport à l'arrangement de chaque eſpece.

De l'ordre qu'on doit obſerver en plantant les Poiriers nains, & ceux à demi tige pour l'expoſition du Nord.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Les arbres nains ſeront plantés à neuf pieds de diſtance.

ON plantera les arbres dans les places qui leur ſont deſtinées, à neuf pieds de diſtance pour les arbres nains, & on en mettra un à demi tige entre deux.

Le 1. arbre nain ſera le Milan d'été, ou Bergamotte d'été, & enſuite la Creſane à demi tige.

Le 2. ſera la Bergamotte d'automne, & enſuite la Prune de Monſieur à demi tige.

Le 3. ſera le Sucré-verd, & enſuite la Dauphine ou Frangipane à demi tige.

Le 4. ſera la Virgouleuſe, & enſuite la Mirabelle à demi tige.

Le 5. ſera le Rouſſelet de Reims, & enſuite la Jalouſie à demi tige.

Le 6. ſera la Saint Germain, & enſuite l'Imperiale à demi tige.

Le 7. ſera le Beurré gris, & enſuite l'Ambrette à demi tige.

Le 8. ſera la Virgouleuſe, & enſuite le Perdrigon blanc à demi tige.

Le 9. ſera Meſſire-Jean, & enſuite le Martin-ſec à demi tige.

Le 10. ſera la Bergamotte d'automne, & enſuite le Perdrigon violet à demi tige.

Le 11. ſera la Bergamotte d'été, & enſuite le Colmart à demi tige.

Le 12. ſera la Bergamotte d'automne, & enſuite la Reine Claude à demi tige.

Le 13. ſera le Sucré-verd, & enſuite le Chaſſery à demi tige.

Le 14. ſera le Rouſſelet de Reims, & enſuite la Prune Roïale à demi tige.

Le 15. ſera la S. Germain, & enſuite la Virgouleuſe à demi tige.

Le 16. ſera le Beurré gris, & enſuite la Prune de Monſieur à demi tige.

Le 17. ſera la Bergamotte d'automne, & enſuite la Creſane à demi tige.

Le 18. ſera la Marquiſe, & enſuite la Mirabelle à demi tige.

Le 19. ſera le Beurré gris, & enſuite la Dauphine ou Frangipane à demi tige.

Le 20. ſera le Sucré-verd, & enſuite l'Imperiale à demi tige.

Le 21. ſera la Virgouleuſe, & enſuite l'Ambrette à demi tige.

Le 22. ſera le Meſſire-Jean, & enſuite le Perdrigon blanc à demi tige.

Le 23. ſera le Beurré gris, & enſuite le Martin-ſec à demi tige.

Le 24. ſera la Bergamotte d'automne, & enſuite la Reine Claude à demi tige.

Le 25. ſera la Bergamotte d'été, & enſuite le Colmart à demi tige.

Le 26. ſera le Beurré gris, & enſuite le Perdrigon blanc à demi tige.

Le 27. ſera le Rouſſelet de Reims, & enſuite le Chaſſery à demi tige.

Le 28. ſera la Bergamotte d'automne, & enſuite la Prune Roïale à demi tige.

Le 29. ſera le Beurré gris, & enſuite la Virgouleuſe à demi tige.

Le 30. ſera la Marquiſe, & enſuite la Prune Roïale à demi tige.

Le 31. ſera la Virgouleuſe.

LE CURIEUX.

Faiſons à preſent un état general de tous les arbres neceſſaires pour mon nouveau Jardin.

Etat general de tous les Arbres, tant à pepins qu'à noyau, pour un Jardin de quatre arpens.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

POiriers nains en buiſſon pour les deux eſpaliers du couchant & du Nord, montent à . . . . . 397.

Total des Arbres. 75.

Poiriers à demi tige pour l'expoſition du Nord, montent à . . . . . 15.

Pommiers ſur Paradis en buiſſon, montent à . . . . . 330.

Peſchers nains pour l'expoſition du ſoleil levant montent à . . . . . 36.

Peſchers à demi tige pour l'expoſition du Soleil levant & du couchant, montent à . . . . . 48.

Peſchers nains pour l'expoſition du midi, montent à . . . . . 31.

Pruniers à demi tige pour les eſpaliers, montent à . . . . . 25.

Pruniers à haute tige en plein vent, montent à . . . . . 63.

Ceriſiers de deux differentes eſpeces, montent à 14

Bigarottiers hâtifs & tardifs, montent à . . . . . 6.

Abricotiers à haute tige en plein vent, montent à . . . . . 12.

Plus, Abricotiers à demi tige pour les deux eſpaliers à l'expoſition du levant & du couchant, montent à . 12.

Un Amandier . . . . . 1.

Total des arbres, 990.

Le total monte à neuf cens quatre-vingt-dix arbres : c'eſt un nombre raiſonnable pour avoir des fruits chaque ſaiſon pendant toute l'année.

Il ſera bon d'avoir un Meurier dans un coin de la cour, le fruit en eſt agréable.

Je vous conſeille auſſi d'avoir pluſieurs caiſſes de figuiers, le fruit en eſt délicieux.

LE CURIEUX.

Il eſt à preſent queſtion d'acheter des arbres, mais je voudrois apprendre à les connoître, afin de n'y pas être trompé.

CHAPITRE XVI.

Avis pour avoir des arbres de bonne eſpece, & pour connoître la qualité de la terre propre aux Poiriers greffés ſur franc, ou ſur coignaſſier.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Les qualités qui doit avoir un arbre pour être bien conditionné.

LEs arbres doivent avoir les qualités ſuivantes; Il faut qu'ils ſoient d'une belle venuë, que l'écorce en ſoit claire & nette, & qu'ils aïent de bonnes racines: quand cela eſt ainſi; on peut dire que les arbres ſont bien conditionnés.

Pour n'être pas trompé aux eſpeces, il les faut acheter chez des perſonnes qui aïent la reputation de donner fidélement celles qu'on leur demande.

LE CURIEUX.

Indiquez-moi, je vous prie, à qui je pourrai m'adreſſer, car je ſçai qu'il y a des marchands d'arbres en divers endroits,

mais s'ils tiennent un bon ordre dans leurs pepinieres, s'ils ont de l'exactitude à donner les eſpeces qu'on leur demande, c'eſt ce que je ne ſçai point : cependant il en peut arriver un fort grand inconvenient, qui eſt d'avoir une eſpece pour une autre, & c'eſt un vrai chagrin que de ſe voir ainſi trompé.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Je vous avouë, que c'eſt un de mes étonnemens, que pluſieurs de ces marchands aïent ſi peu de reputation ; car je ſuis perſuadé que s'ils vouloient ſe donner quelque peine & prendre un certain ſoin pour mettre avec ordre les bons fruits dans leurs pepinieres, & qu'ils donnaſſent enſuite fidélement les eſpeces qu'on leur demande, ils pourroient rétablir leur réputation : mais les uns diſent, ſi je donne un poirier pour un autre, je ne change point la nature du fruit, c'eſt toûjours un poirier, ainſi je ne prétens point que ce ſoit tromper, d'autres diſent, ſi nous donnons une eſpece pour une autre, ce n'eſt pas de propos déliberé que nous le faiſons ; nous ſommes obligés, (diſent-ils, d'aller querir des greffes pour nos pépiniéres chez nos amis, qui ſont jardiniers comme nous, ils nous aſſûrent que les greffes qu'ils nous donnent ſont des eſpeces que nous leur demandons : Si le contraire arrive, ce n'eſt pas nôtre faute. Voilà ce que je leur ai entendu dire : mais ce-

Sans le bon ordre & les bons fruits dans les pepinieres, les Marchands ne peuvent s'acquerir une bonne reputation.

Excuſe de quelques Marchands d'arbres, quand on ſe plaint de ce qu'ils n'ont pas donné l'eſpece d'arbre qu'on leur avoit demandée.

la ne contente pas un curieux qui ſe voit trompé.

LE CURIEUX.

Pour ne point tomber dans cet inconvenient, je me ſouviens que vous m'avez dit qu'il falloit acheter les arbres chez des perſonnes dont la réputation ſoit connuë, & qui donnent fidélement les eſpeces qu'on leur demande. Vous me ferez plaiſir de me les indiquer, j'aime mieux les païer davantage & n'être pas trompé.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Le moïen d'avoir de bons arbres, & de bons fruits, c'eſt de ne ſe point mettre en peine de prix.

Vous prenez le bon parti, c'eſt le moïen d'avoir un beau plant, ſans craindre de perdre trois ou quatre années, ce qui arrive lorſque vous ne recueillez pas du fruit tel que vous l'eſperiez.

Les beaux arbres, les bons fruits & les plus curieux; le bel ordre qui doit être dans les pepinieres, ſe trouvent chez les RR. PP. Chartreux à Paris.

Pour éviter ce fâcheux inconvenient, je puis vous dire avec toute la certitude poſſible que je ne connois point de gens qui aïent des arbres mieux conditionnés, ſoit pour la qualité ou pour les eſpeces, que les R R. P P. Chartreux de Paris. L'ordre eſt admirablement bien obſervé dans leurs pépiniéres, les eſpeces ſont parfaitement diſtinguées les unes des autres, tant en pepins qu'en noyaux : & l'exactitude y eſt pratiquée avec tant de ſoin, qu'il eſt impoſſible de s'y méprendre pour quelque eſpece de fruit qu'on puiſſe deſirer, même des plus exquis. C'eſt pour cela qu'ils en ont un debit conſidera-

La reputation des bons

ble. Ils en envoïent dans tous les païs étrangers, & même juſqu'en Pologne. Quand on voit les fruits ſur les arbres, pour lors on n'a aucun regret de les avoir païés quinze ſols, qui eſt le prix reglé, & très-ſouvent on écrit des lettres de remerciment au Frere qui a l'intendance de leur jardin. C'eſt une verité que je vous puis certifier, car j'en ai une parfaite connoiſſance.

arbres, & des vons fruits qui ſont dans ces pepinieres des RR. PP. Chartreux, s'étend juſques dans les païs étrangers.

LE CURIEUX.

Je vous rend mille graces de m'avoir indiqué cet endroit des RR. PP. Chartreux : cependant quelques Marchands d'arbres ſoûtiennent que les Chartreux de Paris ne ſont pas plus fidéles qu'eux ; c'eſt ce que je n'ai jamais pû croire, & ce que vous venez de m'en dire, confirme la bonne opinion que j'ai de leur fidélité.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Il eſt vrai qu'il y a des gens qui diſent que les Chartreux de Paris trompent comme les autres ; & ils achetent (diſent-ils) des arbres quatre ou cinq ſols, pour les revendre quinze ſols. Vous jugez bien que ce n'eſt qu'une pure médiſance, puiſque d'une année à l'autre ils entretiennent toûjours ſept ou huit mille pieds d'arbres dans leurs pépiniéres.

Quoique quelques perſonnes diſent que les Chartreux trompent en fait d'arbres, cette médiſance n'eſt pas capable de ternir leur bonne reputation.

LE CURIEUX.

Ce ſeroit leur faire tort que d'avoir cette penſée. On les connoît trop pour croire

Sentiment obligeant qui

les honnêtes gens ont des Chartreux au sujet de leurs arbres.

qu'ils fuſſent capables de faire un tel commerce ; je ſoutiens donc hautement le contraire, & que de pareils diſcours ne ſçauroient ſortir que de la bouche de gens mal intentionnés, parce que les autres leur rendent toute la juſtice qu'ils meritent.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Tous les honnêtes gens ſont de vôtre ſentiment ; mais il faut vous dire ce qui a pû donner lieu à cette médiſance : voici le fait au vrai.

Infidelité d'un Jardinier, & ſes précautions priſes mutuellement.

Un honnête homme envoïa un jour ſon jardinier aux Chartreux pour avoir trois ou quatre douzaines d'arbres ; ce jardinier que d'ailleurs ſon maître croïoit fidéle, au lieu d'aller chez eux fut au Fauxbourg St. Jacques acheter des arbres d'un Marchand d'Orleans, moïennant quatre ou cinq ſols le pied. Il eût la précaution de prendre le chemin de la ruë d'Enfer où demeurent les Chartreux ; mais par malheur pour lui il fut rencontré dans cette ruë par un des amis de ſon Maître, qui lui demanda d'où il venoit d'acheter ces arbres : il répondit d'un ton aſſûré qu'il venoit de les prendre chez les Chartreux. Cet ami qui alloit voir le Frere Chartreux qui les vend, s'informa de la choſe ; mais il fut bien ſurpris d'apprendre que cet homme ne les avoit pas achetés de lui ; car le Frere Chartreux l'aſſûra qu'il ne lui en avoit point vendu. Cet éclairciſſement

ciſſement fut cauſe que le Maître connut l'infidelité de ſon jardinier. Mais ce n'eſt pas la ſeule, en voici un autre à peu près de même nature.

Une Dame aïant beſoin de quelques peſchers & n'aïant aucune connoiſſance aux Chartreux, pria le Jardinier de M.. de lui vouloir faire le plaiſir d'aller chez eux acheter une douzaine de peſchers, & lui donna neufs livres pour les païer. Cet infidéle Commiſſionaire, au lieu d'y aller, fut en acheter à Vitry à huit ſols le pied, & les apporta à la Dame en l'aſſûrant que le Frere Chartreux les avoit choiſis lui-même. Sa mauvaiſe foi fut bien-tôt découverte; car il arriva, quatre ou cinq jours après, que le frere de cette Dame eut commiſſion de la part d'un de ſes emis de la campagne de lui acheter deux douzaines de peſchers chez les PP. Chartreux. Cet honnête homme y fut: il pria le frere qui les vend de vouloir bien lui en donner, ajoûtant qu'il en avoit vendu depuis quatre ou cinq jours à ſa ſœur, & que c'étoit le Jardinier de M.. qui étoit venu les acheter. Le frere Chartreux aſſûra qu'il n'avoit point vendu ces arbres à ce Jardinier, & le frere de cette Dame fut fort ſurpris de ſa réponſe. L'action étoit d'autant plus blâmable, que ce Jardinier avoit obligation au frere Chartreux qui lui avoit rendu ſervice pour le faire entrer dans

Satisfaction que le Frere Chartreux a fait faire à une Dame qui avoit été trompée par un Jardinier en fait d'arbres.

la condition où il étoit. Le frere Chartreux aïant été averti de cette infidélité, l'envoïa chercher & lui fit la réprimende qu'il meritoit ; il l'obligea d'aller déclarer à la Dame qu'il n'avoit pas acheté les peschers aux Chartreux, qu'il les avoit pris à Vitry, qu'ils ne lui coûtoient que huit sols le pied, & lui fit promettre de rendre le reste de l'argent. Cela fut ainsi executé, car cette Dame envoïa dire au frere Chartreux qu'elle étoit contente de la satisfaction qu'on lui avoit faite ; qu'on lui avoit rendu le reste de son argent, & que le Jardinier lui avoit déclaré qu'il avoit acheté les arbres à Vitry.

Autre infidelité sur le même sujet.

Il faut vous dire encore l'infidélité d'un autre Jardinier à qui son maître avoit donné ordre d'aller chez les PP. Chartreux acheter un nombre considerable d'arbres. Cet homme ne prit chez les Chartreux que la moitié du nombre qu'on lui avoit marqué, & il fut acheter l'autre moitié chez les marchands qui ne lui vendirent ces arbres que quatre sols le pied ; il soûtint cependant à son maître qu'il les avoit achetés tous chez les PP. Chartreux.

Toutes ces infidélités ont donné lieu de dire que les Chartreux trompent comme les autres, parce que la mauvaise foi de ces Jardiniers interessés n'a pas toûjours été découverte.

LE CURIEUX.

Je profiterai de ces bons avis, & je ne manquerai pas d'aller moi-même acheter les arbres dont j'ai beſoin.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Vous ferez très-bien, je le conſeille à mes amis, & quand ils me croïent ils ne s'en repentent jamais.

LE CURIEUX.

N'avez-vous point encore quelque avis à me donner au ſujet des arbres dont j'ai beſoin pour faire mon plant ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Il faut connoître la qualité de la terre, où l'on veut faire un plant avant que d'acheter des arbres, afin de ſçavoir s'il faut qu'ils ſoient greffés ſur coignaſſier ou ſur franc.

Ouï il m'en reſte encore un à vous donner qui me paroît très-important : c'eſt de ne jamais acheter des arbres ſans connoître la qualité de la terre où l'on veut les planter, pour ſçavoir ſi elle demande des poiriers greffés ſur coignaſſier, ou ſur franc : car il y a des terreins où les poiriers ſur coignaſſier ne réüſſiſſent pas, ils n'y font que languir & meurent : au lieu que les poiriers greffés ſur franc y font des merveilles. Il y a d'autres terres où le poirier ſur coignaſſier fait très-bien, & où le franc ne pouſſe qu'en bois & ne donne du fruit que rarement ; telle eſt vôtre terre.

Suite du même ſujet pour les Peſchers.

Il en eſt de même du peſcher greffé ſur amandier, ou ſur prunier : par exemple dans les terres chaudes & légeres, telle qu'eſt la vôtre, comme auſſi dans les terres fran-

ches qui ſont plus chaudes que froides, l'amandier fait parfaitement bien, & le peſcher ſur prunier y périroit. La raiſon eſt que la ſéve du prunier dans les terres légeres n'eſt pas aſſez abondante pour nourrir la greffe du peſcher qui pouſſe beaucoup en bois ; mais dans les terres humides & peſantes, le peſcher greffé ſur prunier fera de merveilles ; au contraire s'il eſt greffé ſur amandier, il ne fera que languir & périra bien-tôt.

Raiſon pourquoi le peſcher ne réuſſit pas dans les terres legeres, greffé ſur prunier.

Dans les terres humides, le peſcher greffé ſur prunier réuſſit, & ſur amandier il ne fait que languir.

LE CURIEUX.

Ces précautions étant priſes, apprenez-moi encore, je vous prie, ce qu'il faudroit faire dans le cas ſuivant. Si l'on m'envoïoit dans une caiſſe, des païs étrangers, des arbres qui euſſent été long-tems en chemin, & qu'après les avoir reçûs la terre ne ſe trouvât pas en état de les pouvoir planter à cauſe de la gelée, comment pourrois-je faire pour les conſerver juſqu'au dégel ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Il y a deux précautions à prendre : 1. Aiant reçû vos arbres, que je ſuppoſe vous avoir été envoiés dans une caiſſe avec de la mouſſe autour des racines (car c'eſt ce qu'il faut toûjours faire obſerver en pareil cas) il faudra mettre la caiſſe dans une cave juſqu'à ce que la terre ſoit en état qu'on puiſſe les y planter.

2. La terre étant entierement dégelée,

l'on ôtera les arbres de la caiſſe, & l'on taillera les racines de la maniere dont je l'expliquerai. Enſuite l'on mettra tremper les racines dans de l'eau une journée, & on les plantera conformément à la méthode dont je ferai pareillement mention : je vous puis aſſûrer qu'il n'en manquera aucun, quand même les arbres ſeroient hors de terre depuis trois ou quatre mois.

Je me ſouviens à propos de celà, qu'il y a plus de vingt-cinq ans qu'on me fit preſent d'une douzaine de Jaſmins d'Eſpagne venant de Genes, gros chacun comme le doigt : quand on me les apporta ils étoient d'une ſi grande ſéchereſſe, qu'ils étoient plus propres à brûler qu'à être plantés. Il me vint en penſée de les mettre tremper dans de l'eau l'eſpace de ſept ou huit jours, & je les plantai enſuite à tout hazard dans des pots. Je puis vous aſſurer (autant qu'il m'en ſouvient) que des douze il n'en manqua que deux, & les dix autres pouſſerent auſſi-bien que s'ils n'avoient point été ſecs.

LE CURIEUX.

Ce que vous venez de me dire eſt bon à ſçavoir, mais comment cette operation s'eſt-elle faite par le moïen de l'eau ſeule ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

C'eſt que l'eau, pendant le tems que les Jaſmins y ont demeuré, aïant fait rouvrir

les pores des racines & de la tige, qui avoient été reſſerrés & comme bouchés par la grande ſéchereſſe ; cette eau (dis-je) a préparé les racines à recevoir la ſéve, & l'action de la vegetation a fait pouſſer des branches & des fleurs.

Je crois qu'il en ſeroit de même des Orangers, mais comme je ne l'ai pas experimenté, je ne vous en aſſûre point.

LE CURIEUX.

Vôtre raiſonnement me paroît juſte ; il ne me reſte plus qu'à vous demander ce que vous penſez ſur la maniere de diſpoſer les arbres pour les planter, & ſur le tems auquel on doit les planter.

CHAPITRE XVII.

Le tems & la maniere de planter les arbres en buiſſon.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

IL y a deux ſaiſons propres pour planter ; l'automne, & le commencement du mois de Mars.

Le tems de planter les arbres dans les terres legeres & chaudes.

Dans les terres légéres & chaudes, de même que dans celles qui ne ſont ni froides, ni humides, on doit planter vers le vingtiéme d'Octobre, & pendant tout le mois de Novembre : c'eſt le tems auquel les feuilles jauniſſent. La terre qui a encore

Raiſon pourquoi il eſt

un peu de chaleur la communique aux racines, & leur fait pouſſer du chevelu & de nouveaux filamens, ce qui prépare les arbres nouvellement plantés à pouſſer vigoureuſement au printems. S'il arrivoit de grandes ſéchereſſes au printems, il les faudroit arroſer par-deſſus le fumier de tems à autre.

avantageux de planter de bonne heure les arbres.

Arroſer au printems les arbres nouvellement plantés.

LE CURIEUX.

Mais ſi cette qualité de terre n'étoit pas preparée, & qu'elle ne le pût être que dans le mois de Mars, faudroit-il differer juſqu'à l'année ſuivante pour planter ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Non, il ne faudroit pas laiſſer de planter en Mars, (je dis dans les terres légeres) j'en ai l'experience, & les arbres ont bien réüſſi. Il eſt vrai qu'ils ne firent pas une pouſſe, comme s'ils avoient été plantés en automne ; mais ils ne laiſſerent pas de faire leur devoir, & de quatre-vingt-dix pieds d'arbres que je fis planter au quatriéme Avril, il n'en manqua pas un ſeul.

LE CURIEUX.

N'aviez vous point pris quelque précaution pour cela ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Ouï, je les fis arracher environ quinze jours avant que de les faire planter, pour retarder la pouſſe de la féve, & je les fis mettre dans la vieille terre juſqu'à ce que la nouvelle eût été fouillée.

Précaution qu'on doit prendre quand on plante tard dans les terres legeres

LE CURIEUX.

La précaution étoit bonne : continuez, je vous prie, à m'inſtruire ſur le plan qui ſe fait au printems.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Raiſon pourquoi l'on ne plante les arbres dans les terres humides & peſantes qu'au printems.

La veritable tems de planter dans les terres humides, peſantes & froides, (comme je vous l'ai dit) eſt le commencement des mois de Mars & Avril. La raiſon eſt que la terre étant un peu déſechée & commençant à s'échauffer, les racines des arbres ne riſquent pas de perir : il ne faut jamais planter en automne dans ces ſortes de terres, car les racines s'y gâteroient entierement, à cauſe de la fraîcheur & de l'humidité.

Raiſon pourquoi il ne faut jamais planter en automne dans les terres humides.

LE CURIEUX.

Après m'avoir appris qu'il faut planter les arbres dans les terres humides qu'au printems, & dans les terres légeres que dans l'automne, je vous demande à préſent quelle eſt la methode de bien planter les arbres en buiſſon.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Pour planter utilement les arbres en buiſſon, ſuivant l'experience que j'en ai, il y a ſept obſervations à mettre en pratique.

Premiere obſervation.

La premiere eſt, qu'il faut toûjours planter par un beau tems & ſec, afin que la terre ſoit meuble ; enſuite couper la tige de l'arbre à ſept ou huit pouces au-deſſus de

la greffe, & retrancher des racines environ la moitié de leur longueur, & de la chevelure de même.

2. L'arbre étant ainſi diſpoſé, l'on poſera un cordeau au milieu de la platte-bande où l'on veut planter ; afin que les arbres y ſoient en ligne droite, à la diſtance que je vous ai marquée ; ſçavoir à douze pieds l'un de l'autre, & un pommier ſur paradis entre deux. Vôtre terre aïant été ſouillée de trois pieds de profondeur, il n'eſt pas beſoin d'y faire un grand trou, parce que quatre coups de beſche en feront un ſuffiſant pour un arbre en buiſſon. *Seconde obſervation.*

3. Il faut que la coupe de l'arbre ſoit tournée du côté du Nord en le plantant. *Troiſiéme obſervation.*

4 Les arbres ne doivent pas être mis bien avant en terre : car comme on ſuppoſe qu'elle a été nouvellement fouillée, elle s'affaiſſera & les arbres ſe trouveront environ à un pied en terre ; ce qui eſt la regle generale pour qu'un arbre ſoit bien planté. *Quatriéme obſervation.*

5. Il faut étendre avec ſoin les racines de l'arbre de part & d'autre & mettre de la terre deſſus les racines avec la main, afin de bien remplir les vuides ; & quand toutes les racines ſeront couvertes de terre avec la main, l'on ſe ſervira de la beſche pour achever de remplir le trou. *Cinquiéme obſervation.*

6. Il faut que la greffe ſoit toûjours au-deſſus de la terre, de deux ou trois pouces *Sixiéme obſervation.*

Avis très-important.

au plus : car ſi la greffe étoit enterrée, celà pourroit faire périr les arbres en leur faiſant pouſſer du franc.

Septiéme obſervation.

7. Après que les arbres ſeront ainſi plantés, il faut faire mettre deux ou trois hottées de fumier par deſſus la terre, & en faire un quarré autour du pied de l'arbre ; & celà pour deux raiſons. La premiere eſt, que le fumier conſerve la fraicheur des racines contre la grande chaleur de l'été. La ſeconde, que quand les pluïes arrivent, elles arroſent ce fumier & en font fondre ſur les racines les ſels qui donnent vigueur aux arbres pour la vegetation.

Raiſon pourquoi il faut mettre du fumier ſur la terre au pied de l'arbre.

Raiſon pourquoi il eſt dangereux de labourer pendant l'année un arbre nouvellement planté.

Il eſt à remarquer qu'il ne faut point labourer les arbres l'année qu'ils ont été plantés ; cela empêcheroit les racines de ſe bien lier avec la terre, de plus on riſqueroit de couper les racines avec la beſche & on les éventeroit, ce qui par conſequent cauſeroit une langueur aux arbres.

LE CURIEUX.

Dans vôtre premiere obſervation, vous dites, ce me ſemble, qu'il faut couper la tige de l'arbre avant que de le planter. Cependant le Jardinier de M. . . . . quand il a plinté un arbre en automne, ne coupe la tige qu'au mois de Mars, afin (dit-il) de garantir l'arbre de la gelée d'hiver. Qu'en penſez-vous ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Je n'approuve point qu'on differe au mois de Mars à couper la tige d'un arbre planté en automne. En voici deux raiſons.

Premiere raiſon qui fait connoître qu'il ne faut point differer au mois de Mars à couper la tige d'un arbre qui a été planté en automne.

La premiere eſt, que la ſéve de cet arbre commençant à être en mouvement au mois de Mars, il eſt certain qu'en coupant cette tige, on retarderoit la pouſſe du printems.

Seconde raiſon qui prouve qu'on riſque de faire perir un arbre en coupant ſon tige au mois de Mars.

La ſeconde eſt, que l'arbre aïant été planté en automne les racines ſont liées avec la terre au mois de Mars, ainſi il eſt comme impoſſible qu'en coupant la tige de cet arbre, les racines ne ſoient ébranlées; d'où il arrive ſouvent que quoiqu'on ait planté un arbre bien conditionné, il ne pouſſe au printems que des branches foibles & languiſſantes. Pour éviter cet inconvenient, je vous conſeille de mettre en pratique ma premiere obſervation, comme la plus ſûre.

Ce qu'il faut faire en plantant une arbre, afin de le garantir de la gêlée.

Pour garantir l'arbre de la gelée d'hiver, il ſuffit de mettre ſur la coupe de la tige de l'arbre en le plantant, un maſtic fait exprès pour cet uſage, ou bien de la cire molle.

Maniere de faire le maſtic.

Ce maſtic doit être compoſé d'une livre de réſine, de quatre onces de cire jaune, de quatre onces de poix noire, & d'une once & demie de ſuif de mouton. Il faut faire fondre le tout enſemble, & quand on voudra s'en ſervir, il faudra le faire chauffer un peu, & avec une broſſe en mettre ſur la taille de l'arbre.

LE CURIEUX.

Les deux remarques que vous faites, l'une de ne point labourer les arbres plantés dans l'année; & l'autre de ne point attendre au mois de Mars à couper la tige, ſont très-inſtructives; j'en conçois bien la conſéquence. Il me reſte encore une choſe à ſçavoir : Vous dites dans la ſeptiéme obſervation, qu'il faut mettre du fumier au pied de l'arbre, mais ſi l'on manquoit de fumier, que faudroit-il faire ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Ce qu'il faut faire quand on n'a point de fumier pour mettre aux pieds des arbres.

Il faudroit y mettre de la Fougére au lieu de fumier : ou bien dans le tems que vos jeunes plantes ont beſoin d'eau, faire un petit baſſin au pied de chaque arbre, & les arroſer pendant la grande ſéchereſſe, comme il arrive ordinairement au mois d'Avril, de May, & de Juin. Il ne faut pas manquer à cela, non plus qu'à recouvrir enſuite le baſſin; car le hâle feroit fendre la terre, & le ſoleil penetrant dans les fentes deſſécheroit les racines; ce qui feroit jaunir & languir les arbres.

Avis important à mettre en pratique.

LE CURIEUX.

C'eſt ce j'ai vû en effet ces jours paſſés dans un Jardin où le hâle avoit fendu la terte au pied des arbres qui étoient tout languiſſans; mais je n'ignore plus la cauſe de cette maladie, après ce que vous venez de me dire; & vôtre méthode ſera très-utile

aux curieux pour les empêcher de tomber dans de pareils inconveniens.

Il me vient une penſée : ſuppoſé qu'on eût mis en pratique vos ſept obſervations pour bien planter un arbre en buiſſon, qui auroit d'ailleurs toutes les qualités pour bien pouſſer : s'il arrivoit cependant après celà que cet arbre ne pouſſât aucun jet, quelle pourroit en être la cauſe ;

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Après avoir mis en pratique les ſept obſervations précedentes, & avoir planté cet arbre dans un auſſi bon terrein que le vôtre, la cauſe de ſa mort ne pourroit venir que de quelque ver qui ſe ſeroit engendré dans les racines, ou dans la tige, & qui arrêteroit la ſéve. L'expérience m'a appris que l'on peut ſauver l'arbre quand on découvre l'endroit où eſt le ver. Il faut donc obſerver quand un arbre décline de jour à autre; pour lors c'eſt une marque preſque certaine qu'il y a quelques vers autour des racines, ou entre le bois & l'écorce. J'ai vû de ces vers qui étoient à peu près gros comme le petit doigt, & qui auroient fait mourir l'arbre ſi je ne les avois pas ôtés ; ſi-tôt que je l'eûs fait, l'arbre reprit ſa premiere vigueur tout comme s'il n'avoit point été endommagé.

LE CURIEUX.

Je comprens qu'il eſt abſolument neceſſai-

re de faire la guerre à ces animaux pour sauver un arbre.

Continuez, je vous prie, à m'apprendre la méthode de planter les arbres en espalier ; vous ne m'en avez pas encore parlé.

CHAPITRE XVIII.

Maniere de planter les arbres en espalier.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

POUR bien planter les arbres en espalier, il faut observer cinq choses.

Premiere observation. Premierement il faut couper la tige de l'arbre à sept ou huit pouces au-dessus de la greffe ; les racines environ à la moitié, & la chevelure de même, ainsi que je l'ai dit pour les arbres en buisson.

Seconde observation. 2. L'on couchera les arbres du côté de la muraille environ un demi pied, afin qu'ils aïent un bon fond, qui est le côté de l'allée ; la tête de l'arbre ne doit être éloignée du mur que de trois pouces au plus, afin qu'il soit bien palissé dès le bas.

Troisiéme observation. 3. Les arbres nains doivent être plantés à douze pieds de distance, l'un de l'autre, & les arbres à demi tige mis entre deux. On étendra bien les racines, & on les couvrira de terre avec la main pour qu'il n'y ait point de vuide, comme je vous l'ai dit ci-devant en parlant du plant des arbres poiriers, en buisson.

4. Il faut que la coupe de l'arbre ſoit toûjours tournée du côté du mur, & les meilleures racines du côté de l'allée, afin que l'arbre ait plus de nourriture.

5. Quand les arbres ſeront plantés l'on fera mettre du fumier ſur la terre au pied de chaque arbre, ou plûtôt l'on en garnira toute la platte-bande ſi l'on plante un eſpalier tout entier; le fumier ſera mis de quatre pouces ou environ d'épaiſſeur, & l'on fera arroſer dans la grande ſéchereſſe comme je l'ai dit pour les arbres en buiſſon.

LE CURIEUX.

Vos cinq obſervations ſont très-inſtructives : il me reſte à ſçavoir comment il faut planter les arbres à haute tige, que l'on met en plein vent.

CHAPITRE XIX.

Pour bien planter les arbres à haute tige en plein vent, il faut obſerver cinq choſes.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

PREMIEREMENT, les arbres doivent avoir la tige droite, & leur groſſeur doit être de cinq à ſix pouces. Il ne faut jamais planter des arbres menus dans des terres légéres; ils ſont trop long-tems à venir & à porter du fruit. Je vous avouë qu'il en coûte quelque choſe davantage pour *Premiere obſervation.*

les avoir plus gros, mais on eſt dédommagé en peu de tems, parce qu'ils portent du fruit plûtôt.

Seconde observation. 2. Les arbres doivent être plantés à trois toiſes de diſtance les uns des autres dans les terres légéres ; & ſi on plante un buiſſon entre deux, il eſt bon que la diſtance ſoit de quatre toiſes. Je ſçai qu'on en plante à trois toiſes & un buiſſon entre deux, mais ils n'en ſont pas mieux. C'eſt pourquoi je conſeille qu'ils aïent quatre toiſes de diſtance.

Troiſiéme observation. 3. Il faut préparer la tête de l'arbre en y laiſſant trois ou quatre branches, chacun de la longueur de dix à douze pouce. Cela forme la rondeur de la tête d'un arbre dès la premiere année ; l'experience me l'a appris.

Quatriéme observation. 4. Il faut que les racines ſoient vives, en rafraîchir ſeulement les bouts, & en couper la chevelure à la moitié de ſa longueur. Lors que vous planterez vôtre arbre vous en étendrez les racines & les couvrirez de terre avec la main pour qu'il n'y ait point de vuide entre les racines & la terre, car ce vuide empêcheroit que l'arbre ne pouſſât vigoureuſement.

Cinquiéme observation. 5. L'on fera des trous de trois pieds en quarré pour planter les arbres dans une terre qui aura été fouillée en automne : ſi elle n'a pas été fouillée, l'on fera des trous de ſix pieds en quarré & de trois pieds de profondeur,

fondeur. Je ſçai qu'il y a des jardiniers qui ſont entêtés de ne faire les trous que de quatre pieds en quarré & de deux pieds de profondeur, mais l'expérience m'a appris qu'alors les arbres ne réüſſiſſent jamais bien.

Il faut mettre du fumier ſur la terre à chaque pied d'arbre, pour les raiſons que je vous ai dites, & les arroſer de tems à autre. *Le fumier eſt utile au pied des arbres nouvellement plantés.*

LE CURIEUX.

Je ſuis perſuadé que toutes ces obſervations ſont très-utiles : mais j'ai encore à vous demander la maniere de planter les Ceps de raiſins & de verjus, afin que je ſois entierement inſtruit de la méthode de bien planter.

CHAPITRE XX.

De la maniere de planter les Ceps de muſcats, les chaſſelas, & bourdelais, ou verjus.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

L'ON fera une rigole d'un pied & demi ou environ de large, & environ d'un pied & demi de profondeur ; on prendra des marcottes, que l'on aura préparées, portant trois yeux chacune ; l'on coupera un peu de la chevelure, l'on couchera les pieds dans ladite rigole à la diſtance de deux pieds l'un de l'autre, pour que le treillage ſoit plûtôt garni : & enſuite l'on mettra du fumier deſſus la terre, de façon que la rigole *L'on prépare les marcottes de raiſins, à trois yeux, pour être plantées.* *Diſtance qu'en doit donner aux ceps de raiſin lorſqu'on plante les marcottes.*

en ſoit couverte. Après cela ſoïez perſuadé que vôtre vigne pouſſera parfaitement bien.

Qualité du fumier pour les terres legéres & chaudes.

Si vous me demandez la qualité du fumier qui doit être emploïé à cet uſage, je vous dirai que dans les terres chaudes le fumier de vache eſt le meilleur : mais ſi l'on ne pouvoit pas en avoir, on pourra y mettre du fumier de cheval bien pourri, enſorte que la chaleur en ſoit éteinte.

Qualité du fumier pour les terres humides & froides.

Pour les terres humides & froides, il n'y faut que du fumier de cheval à moitié pourri, & jamais de celui de vache, parce qu'il eſt froid & contraire à ces ſortes de terres ; la même choſe doit être auſſi pratiquée pour les arbres.

LE CURIEUX.

Tout ce que vous m'avez enſeigné eſt très-bien expliqué, je vous demande à preſent quel ouvrage il faut faire enſuite dans mon nouveau Jardin ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Bordures d'herbes fines pour les allées.

Vous ferez border les allées d'herbes fines & aromatiques dont voici la liſte.

Noms des herbes fines aromatiques pour border les allées d'un nouveau jardin.

Lavande.
Sariette.
Thim.
Hyſope.
Marjolaine.
Meliſſe.
Romarin.
Violette double, & ſimple.

Les Fraiſiers ſont en un uſage pour les bordures, quoiqu'ils ne ſoient pas du nombre des herbes fines non plus le Boüis. Cependant on y emploïe auſſi le Boüis, il a ſon merite & ſon utilité en ce qu'il eſt propre & verd en tout tems.

Bordures de Fraiſiers.

Bordures de Boüis.

LE CURIEUX.

Les bordures de mes allées étant plantées, il me reſte les quarrés pour y ſemer & planter des légumes pour l'utilité de ma maiſon. C'eſt pourquoi j'ai beſoin que vous me donniez une liſte de toutes les graines que vous jugerez les plus neceſſaires pour occuper ma terre utilement.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Très volontiers ; & pour plus de facilité je vous vais donner cette liſte par ordre alphabetique.

CHAPITRE XXI.

Liſte des graines potagéres pour l'utilité d'une maiſon.

ARTICHAUTS violets & blancs.
Aſperges.
Baſilic . . . . *Il ſe ſeme ſur les couches.*
Betterave.
Bonne-dame.
Bourroche.
Bugloſe.
Cardes de Poirée.

Cardon d'Eſpagne . . . . *il ſe ſeme ſur les couches.*
Celery . . . *il ſe ſeme ſur les couches, & ſur terre.*
Cerfeuil ordinaire.
Champignons.
Cheruy.
Chicorée ordinaire *pour la primeur, elle ſe ſeme ſur couche.*
Chicorée ſauvage.
Choux d'hiver.
Choux-fleurs.
Choux pommés.
Choux à la groſſe côte . . *Toutes ces ſortes de choux ſe peuvent ſemer ſur les couches.*
Ciboule.
Citrouille . . . *ſe ſeme ſur les couches.*
Civette d'Angleterre.
Concombre . . *elle ſe ſeme ſur les couches.*
Creſſon à la noix.
Eſpinards.
Eſtragon.
Féves.
Laituë-George à couper & à pommer.
Laituë crepe blonde à pommer.
Laituë d'Allemagne.
Laituë courte.
Laituë Romaine . . *Toutes ſortes de graines de Laituës ſe ſement ſur couche & ſur terre.*
La jeune blonde.
La Roïale.

Mâches . . *c'eſt une légume pour la ſalade.*
Melon . . . *il ſe ſeme ſur les couches.*
Oignons blancs d'été.
Oignons d'automne.
Oignons rouges pour l'hiver.
Oſeille.
Panais.
Perſil ordinaire.
Pimprenelle.
Poirée.
Pois de diverſes ſortes.
Porreaux.
Pourpier doré.
Pourpier verd . . *il ſe ſeme ſur les couches, & non le doré.*
Rave . . *elle ſe ſeme ſur couches & ſur terre.*
Salſifis d'Eſpagne, ou Scorſonaire.
Salſifis commun.

LE CURIEUX.

Je ſuis content d'avoir par ordre les noms de chaque graine potagére ; continuons, je vous prie, nos ouvrages. Pour cet effet apprenez-moi la méthode de dreſſer les planches de chaque quarré pour y ſemer ces graines.

CHAPITRE XXII.

De la maniere de dreſſer les planches, & de ſemer les graines des légumes.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

IL faut meſurer la terre des quarrés en dedans, ſans y comprendre les platte-bandes qui ſont autour de chaque quarré, & faire enſorte que chaque planche ait quatre pieds ou environ de largeur, avec un ſentier qui ſoit environ d'un pied de large entre deux, & que toutes les planches ſoient d'une égale largeur.

Largeur que doivent avoir les planches dans les quarrés.

LE CURIEUX.

Cela étant fait, faut-il rayonner les planches pour y ſemer les graines, ou bien les ſemer ſans les rayonner ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

La maniere dont les maraîchés ſement leurs planches.

Cela dépend de la volonté : je dois néanmoins vous faire remarquer que les Maraîchés qui loüent des terres bien cher, trouvent qu'ils ont plus de profit de ſemer ſans rayonner, que par rayons. Mais pour le jardin d'un curieux, mon ſentiment eſt de rayonner. Cela ſe fait avec la pointe d'un bâton pour y ſemer certaines graines de légumes ; comme par exemple, *Oſeille*, *poirée*, *perſil*, *cerfeuil*, *épinards*. Mais à l'égard des autres graines potagéres, comme

Methode de ſemer les graines potagéres dans le jardin d'un Curieux.

oignons & *racines*, je vous conſeille de les faire ſemer en pleine planche, & enſuite de les faire herſer legerement : à l'égard de celles qui ſont ſemées en rayons, & on les remplira de terre ſans les herſer.

LE CURIEUX.

Lorſque j'aurai fait ſemer mes graines ſuivant la méthode que vous m'en donnez, n'y aura-t-il plus rien à mettre en pratique ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Il faudra enſuite faire porter du terreau ſur chaque planche qui aura été ſemée, pour les terrauter de l'épaiſſeur d'un bon pouce, & cela pour deux raiſons :

Terrauter les planches après avoir été ſemées.

La premiere eſt pour empêcher que la terre ne ſoit trop battuë par les pluies & par les arroſemens, ce qui feroit que les graines ne germeroient point, & ne leveroient pas ſi facilement.

Raiſon pourquoi l'on terrante les planches après avoir été ſemées.

La ſeconde raiſon eſt que les graines ont plus de peine à lever quand elles ne ſont pas terrautées, parce que les terres ſe ſcellent entierement par les pluies & par les gelées qui viennent à contretems : cela arriva en l'année 1701. au mois de Mars & Avril, enſorte qu'on fut obligé en pluſieurs endroits de ſemer de nouveau. La précaution de faire mettre du terreau ſur chaque planche après qu'elle aura été ſemée, garentit pour l'ordinaire d'un tel accident.

Seconde raiſon qui fait voir le défaut d'une terre qui n'eſt pas terrantée après être ſemée.

Précaution utile à prendre.

LE CURIEUX.

L'avis eſt très-bon, vous reſte-t-il encore quelque choſe à me dire qui puiſſe être utile pour mon jardin.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Maniere de cultiver les légumes potageres.

Il ne ſuffit pas d'avoir obſervé & mis en œuvre tout ce que je viens de vous dire; il faut encore, quand les ſemences ſeront levées, avoir ſoin de les arroſer, & de les ſarcler, c'eſt-à-dire, d'arracher les mauvaiſes herbes qui croiſſent dans les planches de vos légumes. Ce travail eſt abſolument neceſſaire, car ſans celà la mauvaiſe herbe empêcheroit les légumes de profiter. Il ne faut pas manquer non plus de les faire ſerfoüir pour diſpoſer la terre à recevoir la pluïe, ou l'eau des arroſemens; & comme parmi les légumes il y en a qui ont plus beſoin d'eau que les autres, telles ſont les Laituës pour pommer, les Concombres, les Raves, les Oignons blancs du mois de Mai, les Artichauts, les Cardons d'Eſpagne, la Chicorée, il faut arroſer celles-ci exactement pendant la ſéchereſſe, & les grandes chaleurs.

Legumes qui ont beſoin d'être arroſées plus ſouvent que les autres.

LE CURIEUX.

Je conçois fort bien la neceſſité de mettre en pratique ce que vous venez de me dire; mais comme vous me recommandez de faire de frequens arroſemens pendant les grandes chaleurs & pendant la ſéchereſſe;

n'y a-t-il point ſur cela quelques regles à obſerver ? Il me ſemble que je ne vous ai fait encore aucune queſtion la-deſſus ?

CHAPITRE XXIII.

Des arroſemens, & de la maniere de les faire.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

JE croïois que vous ſeriez ſatisfait, & que je vous avois ſuffiſamment expliqué ci-devant par quelle mécanique les plantes reçoivent du ſecours des arroſemens, mais je vais vous contenter pleinement, & entrer dans tous les détails que vous pouvez ſouhaiter.

Il y a trois choſes à obſerver pour que les arroſemens ſoient utiles aux plantes. *Trois obſervations touchant les arroſemens.*

1. Il faut faire une certaine quantité d'arroſemens pendant que la terre eſt dans une grande ſéchereſſe.

2. Il faut arroſer avec précaution, quand la chaleur de l'été eſt exceſſive.

3. On ne doit point arroſer le ſoir, à moins d'une neceſſité très-preſſante.

Quand je dis, en premier lieu, qu'il faut faire un certain nombre d'arroſemens, c'eſt qu'il faut obſerver le beſoin qu'en a la terre & les proportionner à la ſéchereſſe; parce qu'en la ſurchargeant d'eau on empê- *Explication de la premiere obſervation.*

cheroit l'action de la végetation, & les plantes, ou les arbres même nouvellement plantés, ne manqueroient pas de perir.

Explication de la seconde observation.

En ſecond lieu, ſi les chaleurs ſont exceſſives, les arroſemens doivent être plus frequens, 1.° pour empêcher qu'il ne ſe faſſe comme une ceſſation de ſéve, laquelle ſeroit capable de faire mourir les plantes & les jeunes arbres, 2. c'eſt que cette humidité réïterée, donne à la ſéve une nouvelle vigueur & la rend même plus abondante pour la nourriture des plantes.

Explication de la troiſiéme observation

J'ai dit, en troiſiéme lieu, qu'il ne faut point arroſer le ſoir à moins d'une abſoluë neceſſité ; la raiſon eſt que cette humidité à contre-tems, attirant & augmentant encore la fraîcheur de la nuit, ſeroit très-préjudiciable : c'eſt pourquoi je ſuis d'avis qu'il faut arroſer en plein jour, afin que les plantes reçoivent à propos les ſecours dont elles ont beſoin pour la production & pour leur conſervation.

Cela ſe doit entendre au printems & au mois de Septembre, parce que pour lors les nuits commencent à être fraiches.

Concluſion pour les arroſemens.

Enfin je conclus que les arroſemens doivent être faits le matin & que c'eſt l'uſage qu'il faut ſuivre, parce qu'ils preparent les plantes à recevoir la chaleur à venir, & que la production s'en fait plus aiſément.

LE CURIEUX.

Me voilà pleinement inſtruit de la maniere dont il faut faire les arroſemens ; mais pourriez-vous me prouver ce que vous avan-

cez dans vôtre ſeconde obſervation, *Que les arroſemens empêchent que par la chaleur exceſſive il ne ſe faſſe comme une ceſſation de ſéve, ce qui ſeroit* [dites-vous] *capable de faire perir les plantes & les jeunes arbres* ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Il me ſera aiſé de vous ſatisfaire, puiſque ce que j'ai avancé eſt fondé ſur une experience que j'ai faite plus d'une fois. Vous ſçavez qu'il y a eu ci-devant des années ou la chaleur & la ſéchereſſe étoient exceſſives, celle de 1705. en eſt une preuve convaincante. Je me ſouviens que pluſieurs jeunes arbres périrent pour lors dans les terres plus chaudes que froides ; la même diſgrace m'arriva, quoique j'euſſe pris la précaution de faire arroſer mes jeunes arbres par le pied, croïant que les racines en avoient beſoin : mais comme je vis que ces arroſemens avoient été inutiles, je m'appliquai à examiner quelle pouvoit en être la cauſe. Les reflexions que je fis me perſuadérent que cela ne pouvoit provenir que de l'exceſſive chaleur qui avoit penetré les branches & les feuilles des arbres, ſans faire le même effet ſur les racines, ce qui avoit cauſé une ceſſation de ſéve, les pores étant ſi reſſerrés que la ſéve n'avoit pû paſſer dans les branches des arbres : & ce qui me prouva encore mieux que mon raiſonnement étoit

Raiſon pourquoi la chaleur exceſſive peut cauſer une ceſſation de ſéve dans les arbres.

juſte, c'eſt qu'aïant vû le matin un peſcher de cinq à ſix ans en eſpalier bien verd & bien vigoureux, le ſoir de cette même journée il me parut fatigué, & les feuilles penchantes comme celles d'un arbre qui alloit mourir : je les fis auſſi-tôt arroſer en maniere de pluïe par deſſus les branches, & le lendemain j'eûs le plaiſir de trouver mon arbre auſſi verd & auſſi vigoureux que s'il n'avoit point ſouffert la veille ; voïant que mon expedient avoit réüſſi, je continuai de faire arroſer de même les arbres en buiſſon qui me parurent en avoir beſoin. Serez-vous content de cette experience ? & la preuve n'eſt-elle pas aſſez ſolide pour authoriſer ce que j'ai avancé ? ſouvenez-vous ſeulement qu'en pareil cas, les arroſemens en forme de pluïe ſont très-utiles pour la conſervation des jeunes arbres & des jeunes plantes.

Arroſemens en forme de pluïe, très-neceſſaires en certain tems.

LE CURIEUX.

Vos experiences me font un vrai plaiſir, & cette derniere me paroît toute nouvelle. Mais dites-moi encore, je vous prie, ſi vous aviez differé juſqu'au lendemain à faire arroſer vôtre arbre, que croïez-vous qu'il en fût arrivé ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Experience qui prouve qu'il ne faut point manquer d'arroſer un arbre en ſor-

L'arbre ſeroit mort : je l'ai expérimenté ſur un autre arbre qui étoit auſſi fatigué que celui dont je viens de vous parler, lequel je ne voulus pas faire arroſer eſperant que

ſa roſée de la nuit le feroit revenir dans ſon premier état ; mais je ſuis très-ſurpris le lendemain matin de trouver mon arbre mort ſans reſſource. Vous jugez bien que cela m'a ſervi d'une bonne leçon pour l'avenir.

me de pluie. lors qu'on le voit fatigué par l'ex ceſſive chaleur ; autrement il mourroit.

LE CURIEUX.

Cette ſeconde expérience vous a coûté un arbre, mais elle vous en a ſauvez beaucoup d'autres, & je ne manquerai pas d'en ſuivre la pratique, car je me crois bien au fait des arroſemens. Je vous prie de m'apprendre à preſent la maniere de planter & de cultiver les Artichauts & les Aſperges,

CHAPITRE XXIV.

Methode pour planter & cultiver utilement les Artichauts & les Aſperges.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

AVANT que de vous parler de la maniere dont il faut planter les Artichauts, il faut que vous ſçachiez quelles en ſont les differentes eſpeces, & leurs qualités.

Il y a trois ſortes d'Artichauts, le *Rouge*, le *Blanc*, & le *Violet*.

Le *Rouge* eſt hâtif, il eſt petit, & n'eſt propre qu'à être mangé à la poivrade.

Qualités de l'artichaut rouge.

Le *Blanc* eſt gros & hâtif, ſes feuilles ſont larges ; & quoiqu'il n'ait pas tant de goût que le violet, comme c'eſt la premie-

Qualités de l'artichaut blanc.

re eſpece qui paroît dans les marchés, je vous conſeille d'en avoir dans vôtre jardin.

Qualités de l'artichaut violet.

Le *Violet* eſt moins hâtif que le *Blanc*, mais il eſt gros, & le goût en eſt plus eſtimé ; les officiers des grandes maiſons ne ſe ſervent que de cette derniere eſpece pour les faire ſécher & pour les mettre en hiver dans les ragouts.

Maniere de diſpoſer la terre d'un quarré pour y planter des artichauts.

Voici de quelle maniere il faut les planter. Comme je ſuppoſe que vôtre terre a d'abord été fouillée à trois pieds de profondeur, il ſuffira de la faire labourer de nouveau d'un fer de beſche ſeulement, dans l'endroit où vous voudrez planter vos artichauts ; il faut enſuite dreſſer des planches de cinq pieds de largeur dans vôtre quarré, & laiſſer entre deux un ſentier d'un bon pied, afin que le jardinier ait la facilité d'arroſer. Vous poſerez après cela un cordeau ſur la longueur du quarré, & de deux en deux pieds vous planterez un œilleton d'artichaut en ligne droite du cordeau. La premiere rangée étant plantée, vous leverez le cordeau, & vous le poſerez à trois pieds de diſtance pour planter la ſeconde, & vous continuerez de même juſqu'au bout du quarré, en gardant les mêmes proportions. Au milieu des trois pieds de diſtance que vous laiſſerez entre chaque rangée, il faudra poſer le cordeau pour y planter une rangée de Cardes de poirée blondes,

Methode pour planter regulierement un quarré d'artichauts.

en ligne droite du cordeau, ſéparées les unes des autres de trois pieds ; vous aurez l'année ſuivante en automne où à l'Aſcenſion des Cardes, & c'eſt dans cette ſaiſon qu'elles ſont en bonté : au lieu de Cardes de poirée vous pouvez auſſi mettre deux rangées de Laituës.

Maniere de cultiver en quarré d'artichants nouvellement plantés.

Vôtre quarré d'artichauts étant ainſi planté, il ne faudra pas manquer de le faire arroſer de tems en tems, & de le ſarcler quand il ſera neceſſaire, de crainte que les mauvaiſes herbes n'empêchent vôtre plant de profiter.

LE CURIEUX.

Je remarque que vous ne mettez qu'un œilleton d'artichaut dans chaque diſtance ; j'ai pourtant obſervé que le jardinier d'un de mes amis en met deux, éloignés l'un de l'autre de trois pouces ; avez-vous quelque raiſon particuliere pour en uſer autrement ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Ce qu'il faut obſerver pour avoir de gros artichants.

Ce n'eſt pas ſans attention de ma part que je vous ai conſeillé de ne planter qu'un ſeul œilleton, & vous concevrez aiſément que je ſuis fondé en raiſon ; puiſqu'il eſt très-certain que le même eſpace de terre n'aïant à fournir de la nourriture qu'à un ſeul pied, & par conſequent les ſels de la terre ſe communiquant à cette plante plus abondamment, elle profitera mieux & deviendra plus groſſe : c'eſt à quoi la plûpart des jardiniers ne font pas attention.

LE CURIEUX.

Vôtre raiſonnement eſt très-juſte, & j'ai obſervé effectivement que mon ami n'a pas d'auſſi gros artichauts dans ſon potager, que j'en ai vû ailleurs. Souffrez que je vous faſſe une nouvelle queſtion. Si les œilletons n'ont pas tous repris, faut-il attendre juſqu'à l'année ſuivante pour en replanter d'autres? cela ne laiſſeroit pas d'être deſagréable, car on eſt toûjours fort aiſé de jouïr de ſon plant.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Obſervation à mettre en pratique.

Vous m'avez prévenu, & j'allois vous en parler. Pour remedier à cet inconvenient, il faut avoir dans vôtre jardin une pépiniere d'œilletons d'artichauts, d'où vous en tirerez pour remplacer ceux qui n'auront pas repris; en obſervant avec ſoin de lever ces œilletons en petites mottes, & de les arroſer dès qu'ils ſeront replantés.

LE CURIEUX.

Je vous avoüe que cette précaution m'auroit échappé. Il ne me reſte plus qu'à vous demander de quelle maniere il faut conſerver un plant d'artichauts pendant l'hiver.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Le fumier ſec eſt d'un grand ſecours pour conſerver les artichauts pendant l'hiver.

Pour bien conſerver les artichauts pendant l'hiver, il faut les couvrir avec du fumier que l'on aura amaſſé ſoigneuſement & mis en monceau pendant l'été, afin qu'il ſoit bien ſec quand on voudra s'en ſervir.

ſervir. Mais avant que de les couvrir il y a deux choſes à obſerver : 1. il faut couper chaque pied à la hauteur de huit ou dix pouces de la ſuperficie de la terre, 2. il faut les butter un peu quand la terre eſt légere & plus chaude que froide ; car ſi l'on s'aviſoit de les butter dans les terres qui ſont humides, ils mouroient infailliblement.

Pratique utile pour garantir les artichauts de la gêlée.

Pendant le mois de Mars il faut les découvrir pour leur donner un peu d'air. Quand les gêlées ne ſont plus à craindre & que la lune rouſſe eſt paſſée, pour lors on ôte entierement le fumier, on les laboure, & il ne faut pas manquer de les œilletonner afin que le pied profite davantage. Vers la mi-May il faut leur donner un ſecond labour pour aider à la production du fruit ; & creuſer un petit baſſin à chaque pied pour recevoir l'eau des arroſemens que l'on doit faire de trois jours l'un, à moins qu'il ne ſurvienne des pluïes. Je puis vous aſſûrer qu'en obſervant cette pratique, vous aurez de bons & de gros artichauts.

Maniere de cultiver les Artichauts après l'hiver.

LE CURIEUX.

Je ſuis content d'avoir appris comment il faut planter, & cultiver un quarré d'artichauts ; je ſouhaite fort d'en ſçavoir autant ſur les aſperges, & j'eſpere que vous ne me refuſerez pas vos avis là-deſſus.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Voici quelle eſt ma pratique, il ne tiendra qu'à vous de la ſuivre.

Maniere de planter un quarré d'asperges.

Il y a trois choſes à obſerver. 1°. Diſpoſer la terre 2°. avoir du bon plant, 3°. planter avec certaines précautions.

Explication de la premiere obſervation.

1. Pour diſpoſer la terre, il faut dreſſer vôtre quarré en planches de la largeur de trois pieds, & les fouiller d'un pied de profondeur ; il faut après cela laiſſer un eſpace de trois pieds de terre vuide au milieu de chaque deux planches ; cette eſpace ſert pour mettre la terre qui ſort de la fouille que je vous ai dit devoir être faite d'un pied de profondeur dans chaque planche ; on met cette terre en bahu, & elle eſt deſtinée à rehauſſer peu à peu d'une année à l'autre les pieds d'aſperges à meſure qu'ils ſe fortifient.

Explication de la ſeconde obſervation.

2. Il faut avoir du bon plant, celui de deux ans eſt le meilleur & je vous le conſeille, car celui de trois ans ne réüſſit pas ſi bien.

Explication de la troiſiéme obſervation.

3. Pour planter avec précaution, il faut faire un labour dans le fond de vos planches ; y planter enſuite vos aſperges à la diſtance d'un pied l'une de l'autre en maniere d'échiquier ; étendre ſoigneuſement les racines avec la main & mettre deux pouces ou environ de terre par deſſus.

LE CURIEUX.

Voilà qui eſt bien pour le plant de mon quarré d'aſperges, mais il s'agit à préſent de m'apprendre la maniere de les cultiver.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Vous n'avez qu'à mettre en pratique les ſix obſervations ſuivantes.

1. Il ne faut pas manquer de faire ſarcler les planches quand elles en auront beſoin. *Premiere obſervation.*

2. Si vous remarquez dans vos planches certains endroits où le plant n'ait pas repris; il faut les marquer avec un petit bâton, afin de pouvoir les garnir de nouveau dans le printems. *Seconde obſervation.*

3. Vers la fin de Février, ne manquez pas, ſi le tems le permet, de donner un petit labour à vos planches, ou du moins un bon ratiſſage, l'un ou l'autre aidera l'aſperge à ſortir de terre. *Troiſiéme obſervation.*

4. Vous mettrez ſur vos planches du fumier menu, de l'épaiſſeur de quatre doigts. *Quatriéme obſervation.*

5. Si vous voulez avoir toûjours de groſſes aſperges, n'en cueillez aucunes qu'au bout de quatre ans, à moins qu'à trois ans elles ne fuſſent déja groſſes; mais obſervez de ne jamais couper les petites ni même les moïennes. *Cinquiéme obſervation.*

6. Prenez garde de ne pas couper les montants d'aſperges avant que la graine ſoit rouge, car autrement vous couriez riſque de les faire avorter. *Sixiéme obſervation.*

LE CURIEUX.

Je ſuivrai vos ſix obſervations de point en point. Me reſte-t-il encore quelque choſe à ſçavoir ſur ce qui regarde mon Potager.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Il eſt neceſſaire d'avoir des couches dans un jardin potager.

Il me reſte a vous parler des Couches qui ſont d'une grande utilité pour élever du plant. De ce plant il y en a une partie qu'on laiſſe ſur les couches, & l'autre que l'on replante en terre ſur les planches des quarrez ; comme ſont les Laituës pour pommer, le Celery, le Concombre, le Cardon d'Eſpagne, la Citrouille, &c.

LE CURIEUX.

Je conçois que les Couches ſont neceſſaires, c'eſt pourquoi je voudrois fort ſçavoir la maniere de les faire pour avoir des premiers légumes.

CHAPITRE XXV.

De la maniere de faire les Couches.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Les couches doivent être plantées à l'expoſition du ſoleil du midi.

L'EXPOSITION du Soleil du midi eſt la plus avantageuſe pour y faire des couches ; elles doivent être faites de fumier de cheval ſortant de l'écurie. Il faut qu'elles aïent quatre pieds de hauteur ou environ, & autant de largeur : la longueur ſera ſuivant la place où l'on a deſtiné de les mettre. On les couvrira de terreau par deſſus, de l'épaiſſeur d'environ huit à neuf pouces. Il faut dreſſer le terreau avec une planche d'un bois de ſapin leger, aux deux bouts de la-

Memoire de dreſſer le terreau ſur les couches.

quelle ou cloüera deux bâtons de la hauteur de la couche ; cette planche doit être miſe tout auprès de la couche, pour la commodité du jardinier qui doit preſſer avec les mains le terreau contre la planche, afin qu'il demeure dans une certaine conſiſtance au bord de ſa couche, & continuer de même juſqu'au bout ; après quoi il faut obſerver que le terreau ſoit uni également dans toute l'étenduë de la couche. Les couches doivent être faites ſix ou huit jours avant que d'y ſemer les graines, afin de laiſſer évaporer la grande chaleur du fumier pendant cet eſpace de tems, & qu'il ne lui reſte qu'une chaleur moderée, ce qui ſera aiſé à connoître en mettant le doigt dans la couche ; ſans cette précaution on courroit riſque de brûler les graines.

Précaution que l'on doit prendre avant que de ſemer les grains ſur les couches.

Les ſentiers que l'on laiſſera entre les couches doivent être de la largeur d'un pied, afin que lors qu'on voudra les réchauffer on ait la facilité de mettre entre deux couches du fumier chaud pour entretenir le degré de chaleur & faire profiter le plant.

LE CURIEUX.

Apprenez-moi, je vous prie, comment on fait venir ſur couche des Laituës pommées, pour en avoir dans la primeur.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Voici la méthode. Vous n'aurez qu'à mettre en pratique les ſix obſervations ſui-

vantes, en obſervant préallablement qu'il faut commencer à faire les couches dans le mois de Janvier.

Premiere obſervation pour avoir des Laitues pommées dans la primeur. 1. Quand vôtre couche ſera dans ſon degré de chaleur, vous ſemerez légerement ſous des cloches, de la graine de laituë crêpe.

Seconde obſervation. 2. Les laituës étant levées à trois ou quatre feuilles, vous aurez une ſeconde couche toute preparée pour les replanter avec le doigt en pépiniere, & vous en mettrez, ſous chaque cloche, une vingtaine ou environ, leſquelles vous laiſſerez fortifier.

Troiſiéme obſervation. 3. Il faut avoir une troiſiéme couche preparée, pour planter enſuite les plus fortes laituës que vous leverez en motte, & vous en mettrez ſous chaque cloche cinq ou ſix pieds, que vous y laiſſerez juſqu'à ce qu'elles ſoient pommées.

Quatriéme obſervation. 4. Quand il fait ſoleil il faut lever les cloches d'un côté que vous ferez ſoutenir avec une petite fourchette de bois, afin que les laituës aïent un peu d'air & que les feuilles qui ſeront humides puiſſent ſe ſécher.

Cinquiéme obſervation. 5. Si la couche a beſoin d'être rechauffée, il n'y a qu'à ôter une partie du fumier qui eſt dans les ſentiers, & en remettre de nouveau qui ſoit chaud & ſortant de l'écurie.

Sixiéme obſervation. 6. Vous devez avoir grand ſoin de faire

couvrir le soir les cloches avec des paillassons faits avec de la fiscelle, & les faire ôter le matin. Les paillassons sont necessaires pour garantir le plant des gelées du printems.

LE CURIEUX.

Quelle est vôtre méthode pour élever & pour cultiver un plant de Melons & de Concombres sur couche ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

La voici : Pour les Melons il faut observer & mettre en pratique ce qui suit.

1. Vôtre couche étant faite & l'aïant mise dans son degré de chaleur, il faut semer la graine de melons sous des cloches : quelques jardiniers croïent que cette graine trempée dans le vin avec du sucre, produit des melons vineux & sucrés, cependant après en avoir fait l'essai je ne me suis pas apperçû que ces melons fussent plus sucrés ni plus vineux que ceux dont je n'avois point fait tremper les graines. *Premiere observation pour les melons.*

2. Les graines aïant levé & changé de feuilles, il faut les replanter sur une autre couche & en mettre cinq ou six pieds sous chaque cloche, afin qu'ils s'y fortifient. *Seconde observation.*

3. Quand les plants son assez forts, & qu'ils rempliſſent toute la cloche, pour lors on les leve en motte, & on les replante sur une troisiéme couche à la distance de deux pieds l'un de l'autre. Il faut les arroser aussi- *Troisiéme observation.*

tôt, & remettre des cloches deſſus juſqu'à ce qu'ils aïent repris racines ; après quoi on leve la cloche d'un côté ſoutenu d'une fourchette de bois afin de donner de l'air au plant, juſqu'à ce que l'on juge que les cloches ne ſoient plus neceſſaires.

Quatriéme obſervation. 4. Il faut tailler à deux yeux les deux maîtres brins du plant, & quand le fruit eſt noüé on retaille encore au-deſſus de l'œil, c'eſt-à-dire qu'il faut arrêter la trainaſſe, car autrement elle attireroit toute la ſéve, & le fruit ne profiteroit point.

Cinquiéme obſervation. 5. On ne doit pas oublier de retrancher tous les faux brins & les fauſſes fleurs.

Sixéme obſervation. 6. Il faut être ſoigneux d'arroſer le plant quand il en a beſoin.

Les Concombres ſe cultivent comme les melons. Pour ce qui eſt des Concombres, ils ſe cultivent ſur couche comme les melons, avec cette difference néanmoins que les concombres ont beſoin d'être arroſés plus ſouvent.

LE CURIEUX.

Ne pourrois-je pas auſſi élever des Raves ſur couche, afin d'en avoir dans la primeur ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Vous le pouvez facilement ; en voici la méthode :

Methode de diſpoſer le terreau ſur la couche pour y ſemer des Raves. Quand vôtre couche aura été préparée, & qu'elle ſera dans ſon dégré de chaleur, la premiere choſe qu'il faut faire c'eſt de battre le terreau avec un bout de planche de

la largeur d'un pied ou environ, afin que le terreau ſoit ferme quand on fera des trous: ces trous doivent être à la diſtance de quatre pouces les uns des autres, & vous mettrez dans chacun trois graines de raves. *Comment on ſeme les Raves ſur Couche.*

Vous pouvez, ſi vous voulez, ſemer en raïons de la graine de laituës ſur la même couche : mais il faut en ce cas là que les trous ſoient faits à huit pouces de diſtance l'un de l'autre, afin qu'il y ait de la place ſuffiſamment pour les raïons, qui ſe font avec le bout d'un bâton par le travers de la couche, & vous y ſemerez enſuite de la graine de laituës à couper ; ces laituës ſeront prêtes à cueillir avant que les raves ſoient en état d'être enlevées. *On peut ſemer des Laitues à couper ſur la même couche des Raves.*

En cas que les gelées deviennent fortes, il faut avoir des paillaſſons pour conſerver le produit de vos ſemences, & faire ſoutenir ces paillaſſons ſur des perches poſées en long & en travers de la couche, en maniere de chaſſis. *Précaution à prendre pour garantir de la gêlée ce que l'on a ſemé ſur couche.*

LE CURIEUX.

Vous m'apprenez à cultiver les légumes, d'une maniere ſi ſimple & ſi aiſée en pratique, que je vous prie de continuer.

CHAPITRE XXVI.

Des Concombres, des Cardons d'Eſpagne, & du Baſilic.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Methode de cultiver les Concombres ſur terre.

JE commence par vous parler des Concombres que l'on ſeme ſur couche pour les cultiver enſuite ſur terre ; après vous avoir dit ci-devant de quelle maniere on les cultive ſur couche. Voici quatre obſervations qu'il faut mettre en pratique.

Premiere obſervation.

1. Vôtre plant étant aſſez fort pour être transplanté, il faut faire labourer une planche de la largeur de quatre pieds, pour pouvoir contenir deux rangées de plant, de concombres. Il faut enſuite poſer un cordeau pour planter en ligne droite, & de deux en deux pieds faire des trous qui ſoient d'un pied en quarré, tant en largeur qu'en profondeur, leſquels vous remplirez de terreau.

Seconde obſervation.

2. La terre étant ainſi préparée, vous leverez de deſſus couche le plant de concombre en motte, pour le planter dans chaque trou, & vous l'arroſerez ſur le champ ; après celà vous mettrez ſur chaque pied une feuille de choux pour le garantir de l'ardeur du ſoleil qui le feroit perir, vous obſerverez de laiſſer cette feuille de choux

juſqu'à ce que vôtre plant ait pris racines.

3. La taille des concombres ſe doit faire comme celle des melons : c'eſt-à-dire, qu'il faut tailler à deux yeux les deux maîtres brins du plant, & quand le fruit eſt noüé les retailler encore au-deſſus de lœil pour arrêter la trainaſſe qui attireroit toute la ſéve & empêcheroit le fruit de profiter. *Troiſiéme obſervation.*

4. Il faut avoir ſoin de faire arroſer ſouvent afin que le fruit devienne plus gros, & de faire ſarcler quand le beſoin le requerra. *Quatriéme obſervation.*

Cardons d'Eſpagne.

On ſeme ſur couche la graine de Cardons d'Eſpagne dans les mois d'Avril ou de Mai. *Maniere de cultiver les Cardons d'Eſpagne.*

Quand la graine eſt levée & que le plant eſt à la hauteur de trois ou quatre pouces, il faut le transplanter ſur terre, & mettre en pratique les ſept obſervations ſuivantes.

1. La terre où l'on les veut mettre doit être diſpoſée par un bon labour, & les planches bien dreſſées. Il faut que les planches ſoient de quatre pieds de largeur pour contenir deux rangées de cardons, & laiſſer un grand pied d'eſpace pour le ſentier qui ſera entre chaque planche. *Premiere obſervation.*

2. Il faut poſer un cordeau ſur la longueur de chaque planche, faire des trous à trois pieds de diſtance l'un de l'autre, & d'un pied en quarré tant en largeur qu'en *Seconde obſervation.*

profondeur ; enſuite remplir ces trous avec du terreau.

Troiſieme obſervation. 3. La tere étant ainſi préparée, on levera de deſſus couche le plant de cardon & l'on en plantera dans chaque trou, en prenant ſoin de l'arroſer en même tems.

Quatriéme obſervation. 4. Il ne faut pas oublier de ſarcler quand il ſera neceſſaire, c'eſt-à-dire d'arracher ſoigneuſement les méchantes herbes, car autrement elles offuſqueroient le plant & l'empêcheroient de profiter.

Cinquiéme obſervation. 5. Quand les cardons ſeront hors de terre de la hauteur de trois pieds ou environ ; il faudra les lier avec de la paille & enſuite les butter de crainte que les vents ne les renverſent par terre.

Sixiéme obſervation. 6. A meſure que l'on voudra les faire blanchir, ce qui ſe pratique dans le mois de Septembre, il n'y aura qu'à les empailler & les lier avec deux ou trois liens de paille.

Septiéme obſervation. 7. Si les gelées arrivent & que les cardons ſoient encore en terre, il faudra les lever en motte & les mettre dans la ſerre, où l'on fera porter de la terre environ un demi pied de hauteur pour les y enterrer ; c'eſt le moïen de les conſerver pendant l'hiver.

Planter des Laitues dans les plantes de cardons d'Eſpagne. Pour que la terre de chaque planche ſoit occupée utilement, on pourra planter deux rangées de Laituës, entre les deux rangées de cardons.

Le Baſilic.

On ſeme le Baſilic ſur couche au mois de Mai : voici quelle en eſt la pratique. *Maniere de cultiver le Baſilic.*

1. Quand la graine eſt levée à la hauteur de trois ou quatre pouces, il faut faire labourer une planche de quatre pieds de large, & y faire ſix raïons. *Premiere obſervation.*

2. On leve le Baſilic de deſſus la couche pour le planter dans les raïons, à dix pouces environ de diſtance l'un de l'autre ; il faut l'arroſer auſſi-tôt qu'il eſt planté, enſuite le ſarcler & le ſerfoüir quand il en ſera beſoin. *Seconde obſervation.*

3. C'eſt dans le mois de Septembre qu'il faut couper le Baſilic tout près de terre, pour le mettre ſécher au ſoleil ; on en fait enſuite de petits paquets, ou bien on le met en poudre. *Troiſiéme obſervation.*

Le Baſilic en paquets ſert pour les courboüillons de poiſſon, & l'on met dans les ſauces celui qui eſt en poudre. *Uſage que l'on fait du Baſilic.*

Le Curieux.

Paſſons au Celery, aux Laituës, & aux Chicorées ; ces herbages ſont utiles dans une maiſon.

CHAPITRE XXVII.

Du Celery, des Laituës, & des Chicorées.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Maniere de cultiver le Celery.

LA graine de Celery ſe ſeme ſur couche, & quand il eſt levé à quatre ou cinq pouces de hauteur, on le transplante en pleine terre en obſervant ce qui ſuit.

Premiere obſervation.

1. Il faut labourer une planche de quatre pieds de large, & y faire cinq raïons.

Seconde obſervation.

2. On le tire de la couche pour la planter dans les raïons, en laiſſant un pied de diſtance entre chaque plant. Il ne faut pas le planter en échiquier, afin que le Jardinier ait plus de facilité à couler la terre, quand il ſera tems de le butter.

Troiſieme obſervation.

3. Pour le faire blanchir il n'y a qu'à le lier avec trois liens de paille, & le butter. On ſe ſert pour celà de la terre qui eſt de chaque côté du celery; & pour que cette terre ne ſoit pas inutile, il faut avoir eû la précaution de planter de la chicorée dans chaque planche, parce qu'avant qu'on ſoit obligé de butter entierement le celery, la chicorée aura été cueillie.

Quatriéme obſervation.

4. Pour garantir le celery de la gelée, il faut avoir ſoin de le couvrir de fumier ſec; c'eſt ainſi qu'on le conſerve ſur place pendant l'hiver.

Des Laituës.

On ſeme ſur couche, au mois d'Avril, des graines de Laituë crêpe & de la george, parce que la terre n'eſt pas encore aſſez échauffée pour lors. Je ſuppoſe qu'il faut avoir de la bonne graine, & voici ce qu'on doit obſerver. *Methode pour cultiver les Laitues pommées.*

1. Après avoir fait labourer & raïonner une planche, vous prenez le plant ſur la couche pour le planter dans les raïons, & vous faites arroſer enſuite légérement. *Premiere obſervation.*

2. Il faut avoir ſoin de faire ſarcler & ſerfoüir, afin que les pluïes & les arroſemens puiſſent pénétrer plus facilement dans la terre. *Seconde obſervation.*

3. Quand les Laituës commenceront à pommer il faut arroſer frequemment pour les empêcher de monter en graine. *Troiſiéme obſervation.*

Je parlerai, dans le Chapitre *du Travail de chaque mois*, de pluſieurs ſortes de laituës qui ſe cultivent pendant l'été.

Des Chicorées.

Pour avoir des premiers chicorées, il faut ſemer ſur couche pendant les mois d'Avril & de Mai, & mettre en pratique les quatre obſervations ſuivantes. *Maniere de cultiver les premieres chicorées.*

1. Quand la chicorée eſt levée & que le plant eſt déja un peu fort, il faut labourer une planche de quatre pieds de large, & y faire cinq raïons. *Premiere obſervation.*

2. On leve le plant de chicorée, de des- *Seconde obſervation.*

ſus la couche pour le planter environ à un pied de diſtance l'un de l'autre; après quoi on arroſe légerement.

Troiſiéme obſervation. 3. Lorſque l'on s'apperçoit que le cœur commence un peu à blanchir. il faut tout d'un coup lier chaque plante avec trois liens; celui d'embas doit être ſerré; celui du milieu n'eſt que pour entretenir la touffe, car ſi on la ſerroit comme celui d'embas, il la feroit crever: à l'égard du troiſiéme lien, qui eſt celui d'enhaut, il doit être ſerré de façon que l'eau ne puiſſe pas entrer dedans, ce qui feroit pourrir la plante.

Quatriéme obſervation. 4. La chicorée étant liée, il faut la couvrir de fumier pour la faire blanchir auſſitôt, car ces premieres chicorées ſont fort ſujettes à monter en graine, & pour lors ne ſont plus bonnes en ſalade.

Des Chicorées ſemées ſur terre. Au mois de May, quand la terre commence à s'échauffer, on peut ſemer la graine ſur terre, pour être replantée enſuite & cultivée comme je viens de vous le dire; excepté qu'il n'eſt pas beſoin de fumier ſec, la chaleur de la ſaiſon étant ſuffiſante pour que les chicorées blanchiſſent d'elles-mêmes, à moins qu'on ne fût preſſé d'en avoir de blanches. J'en parlerai dans le chapitre *du Travail de chaque mois*, & je vous dirai ce qu'il faut faire pour en avoir pendant l'hiver.

LE CURIEUX.

Continuez, je vous prie, car me voilà dans le goût d'apprendre à cultiver les légumes & je veux qu'il y ait de tout dans mon Jardin ; parlez-moi donc des differentes ſortes de Choux, des Citrouilles, & des Potirons.

CHAPITRE XXVIII.

Des Choux-Fleurs, Choux de Milan, Choux pommés, Choux blonds d'hiver : des Citrouilles & des Potirons.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

JE ne ferai mention dans ce chapitre que des quatre differentes eſpeces de choux que nous cultivons dans nôtre potager.

Choux-fleurs.

Je vous parle d'abord des choux-fleurs ; ce ſont ceux qu'on eſtime le plus. *Methode de cultiver les Choux-fleurs.*

Au mois de Mai on ſeme la graine ſur couche dans les terres plus chaudes que froides, pour les transplanter enſuite ; car ſi on la ſemoit plûtôt, les choux ſeroient ſujets à monter en graine. Dans les terres froides il faut ſemer la graine dès le mois d'Avril ; c'eſt à quoi il faut faire attention principalement & obſerver ce qui ſuit.

1. Quand les feuilles commencent à paroître un peu larges ſur la couche, il faut les tranſplanter en pleine terre. *Premiere obſervation.*

Seconde observation. 2. En les levant de dessus la couche, on leur rogne le bout du pivot & on les plante à deux pieds environ l'un de l'autre en ligne droite du cordeau qui aura été posé sur terre : dès qu'ils seront plantés il ne faut pas manquer de les arroser legerement.

Troisiéme observation. 3. D'abord qu'ils commenceront à former leurs pommes, on doit leur donner un labour afin qu'ils profitent davantage, & ne pas negliger de les sarcler quand il sera necessaire.

Quatriéme observation. 4. Quand les pommes seront formées, il faut lier les choux avec deux liens de paille & les arroser souvent, pour que les pommes deviennent plus grosses.

Cinquiéme observation. 5. Pour les garantir des gelées, il faut les lever en motte, & les mettre dans la serre où l'on aura mis un demi pied de terre pour les enterrer en pepiniére ; ils profiteront mieux ainsi que s'ils n'avoient point été levés de terre, car quand même la pomme ne seroit pas plus grosse qu'un œuf de pigeon, elle deviendroit dans la serre de la grosseur de la forme d'un chapeau.

Choux de Milan.

Methode de cultiver les Choux de Milan On seme la graine sur couche au mois de Mai, & l'on doit observer trois choses.

Premiere observation. 1. Quand les feuilles sont levées à trois pouces ou environ de hauteur, il faut planter les choux en pleine terre en pepiniére.

2. Au mois de Juillet, on fait préparer une planche par un bon labour, & on y poſe un cordeau en droite ligne pour en planter deux rangées à un pied & demi de diſtance l'une de l'autre ; le ſentier entre les deux planches doit être d'un grand pied. *Seconde obſervation.*

3. Il faut arroſer legerement les choux dès qu'ils ſont plantés, & les ſarcler quand ils en auront beſoin. *Troiſiéme obſervation.*

Choux pommés.

La graine de Choux pommés ſe ſeme ſur terre au mois d'Août, & on les tranſplante en pepiniére environ vers la fin du mois de Septembre. *Methode de cultiver les Choux pommés.*

Il faut que la terre où l'on a deſſein de les planter, ait été fumée & labourée pendant le printems ; & étant ainſi préparée, on leve les choux de la pepiniére pour les planter en ligne droite du cordeau à deux pieds de diſtance l'un de l'autre, après quoi on les arroſe legerement.

Quand on veut que les choux pommés ſoient bien gros, il faut leur donner un labour dans le mois de Juin ; parce que la terre étant diſpoſée pour lors à recevoir utilement les pluïes du ciel, ſi la graine eſt de la bonne eſpece ; les choux profiteroient beaucoup en groſſeur ; on ne doit pas oublier de les faire ſarcler.

Choux blonds.

On ſeme la graine ſur terre dans le mois *Methode de*

cultiver les Choux blonds *d'hiver.*

de Juin ; & quand les feuilles ſont un peu larges, il eſt à propos de planter les choux en pepiniére.

On poſera le cordeau ſur la terre qui aura été labourée, & on les plantera à un pied & demi de diſtance l'un de l'autre, en obſervant de les arroſer d'abord qu'ils ſeront plantés, & de les ſarcler quand ils en auront beſoin.

Citrouilles & Potirons.

Methode de cultiver les Citrouilles *& les* Potirons.

On cultive les *Citrouilles* & les *Potirons* d'une même façon & de la maniere ſuivante. Il faut ſemer la graine ſur couche dans les mois d'Avril ou de Mai. Après celà on prépare la terre par un bon labour, & l'on poſe le cordeau pour les planter en ligne droite à la diſtance de douze pieds l'un de l'autre en tout ſens, afin que leurs trainaſſes aïent un eſpace ſuffiſant.

Obſervation utile pour planter les Citrouilles *& les* Potirons.

Les trous doivent être d'environ deux pieds en quarré, tant en largeur qu'en profondeur, & on les remplira moitié avec du fumier de cheval pourri dans les terres plus chaudes que froides, car dans les terres froides il faut remplir cette moitié de grand fumier de cheval tout chaud, & l'autre moitié avec du terreau, ou du fumier menu. Les trous étant ainſi preparés, il faut lever le plant de deſſus la couche quand les feuilles ſont larges comme la main, & en mettre un pied dans chaque trou : non ſeulement

il faut obſerver de les arroſer dès qu'ils ſeront plantés, mais il le faut faire auſſi dans les grandes ſéchereſſes pour que le fruit profite, & faire un ratiſſage quand il en ſera beſoin.

On cueille les *Potirons* & les *Citrouilles*, quand elles ſont *Aouſtées*, c'eſt-à-dire meures ; elles ne ſe gâtent point ſur terre, mais dès que les premieres fraicheurs commencent, il faut les cueillir & les mettre au ſoleil ; on les mettra enſuite pour les conſerver pendant l'hyver dans une ſerre ou dans quelqu'autre endroit où il ne géle point ; mais la ſerre eſt le lieu le plus convenable.

LE CURIEUX.

Tout cela eſt très-bon à ſçavoir ; diſons à preſent quelque choſe des Racines qui ſont d'un fort grand ſecours en hyver & pendant le carême.

CHAPITRE XXIX.

Des Salſifis d'Eſpagne, ou Scorſonaires, Salſifis communs, Panais, Carottes, Bette-raves & Navets.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Salſifis d'Eſpagne, ou Scorſonaires.

Methode de cultiver les Salſifis d'Eſpagne, ou Scorſonaires.

JE commence par les Scorſonaires qui ſont conſtamment la meilleure racine qu'on puiſſe cultiver dans un jardin. Il y a trois choſes à obſerver.

Premiere observation. 1. Il faut ſemer la graine dans une terre qui ait déja été fouillée, & pour lors un labour ſuffira.

Seconde observation. 2. On ſeme la graine en deux differentes ſaiſons, au printems & dans le mois d'Août; & en deux manieres, c'eſt-à-dire, en rayons & ſans rayons, l'une & l'autre ſont bonnes : pourvû qu'on prenne ſoin d'éclaircir le plant quand il eſt à la hauteur de ſept ou huit pouces, & c'eſt à quoi il ne faut pas manquer, afin que les racines profitent mieux & deviennent plus groſſes.

Troiſiéme observation. 3. Pour que les ſalſifis ſoient gros, il faut laiſſer deux ans en terre ; & pour n'en pas manquer dans la ſaiſon, il faut en ſemer une planche chaque année & les faire ſarcler.

Salſifis communs.

Salſifis communs. On les cultive de même que ceux d'Eſpagne, excepté qu'on ne les ſeme qu'au printems, & qu'on ne les laiſſe en terre que juſqu'au carême qui eſt le tems qu'on les en tire ; au lieu que les ſalſifis d'Eſpagne, ou ſcorſonaires y reſtent deux ans, comme je l'ai dit ci-deſſus.

Panais & Carottes.

Methode de cultiver les Panais *& les* Carottes. Comme ces deux racines ſe ſement en même ſaiſon, & qu'on les cultive l'une comme l'autre, je n'en fais qu'un ſeul article. Il faut mettre en pratique les quatre obſervations ſuivantes.

Premiere observation. 1. Au mois d'Avril ou de Mai on fait

labourer une planche pour y semer ces graines, un peu clair.

2. Quand le plant est monté à la hauteur de sept ou huit pouces, il faut examiner s'il a besoin d'être éclairci, & n'y pas manquer en ce cas-là, afin que les racines profitent mieux & deviennent plus grosses ; on ne doit pas oublier non plus de les sarcler. *Seconde observation.*

3. Vers la mi-Août il faut couper les montans des panais & des carottes à un demi pied de terre, ou suivant la coûtume de quelques Jardiniers, attendre le mois de Septembre, & faire rouler pour lors un tonneau sur les montans ; ces deux methodes sont également bonnes pour les faire grossir. *Troisiéme observation.*

4. Ces racines se conservent dans la terre pendant l'hiver sans geler ; mais avant que la terre soit gelée, il faut avoir la précaution d'en faire tirer une certaine quantité, à proportion de ce qu'on juge en avoir besoin, pour les conserver dans la serre ou dans une cave jusqu'à ce que la terre soit dégelée. *Quatriéme observation.*

Bette-raves.

Quand les Bette-raves sont bien cultivées, elles ne laissent pas d'être une espece de légume qui a son merite ; il faut donc en avoir dans un potager, & voici comment il s'y faut prendre. *Methode de cultiver les Bette-raves*

Je suppose toûjours que vôtre Jardin à été fouillé ; il faut donc d'abord faire la-

boureur une planche & y ſemer legerement de la graine. Quand le plant ſera levé & qu'il ſera aſſez fort, je vous conſeille de choiſir les brins les plus droits & de les tranſplanter dans une autre planche que vous aurez fait fumer & labourer auparavant. Vôtre terre étant ainſi préparée, vous planterez ces brins avec le plantoir, à un pied de diſtance l'un de l'autre, & toûjours en ligne droite du cordeau que vous aurez poſé ſur la longueur de vôtre planche; vous les arroſerez enſuite tout auſſi-tôt, afin qu'ils prennent racines; voilà le moïen d'avoir de groſſes Bette-raves.

Tems auquel il faut retirer les Bette-raves hors de terre.

Au mois de Novembre, & même encore plus tard pourvû que la terre ne ſoit point gelée, il faut retirer les Bette-raves hors de terre, & les mettre dans la ſerre ou dans la cave, en couchant les racines ſur le côté & les enterrant dans le ſable; vous les conſerverez par ce moïen-là pendant tout l'hyver, & vous en aurez juſqu'à Pâques.

Secret pour faire devenir rouge les Bette-raves qui ſont blanchâtres.

Il eſt à propos de vous dire que quoique dans certaines terres les Bette-raves deviennent blanchâtres; quand pareille choſe arriveroit dans la vôtre, celà ne doit pas vous empêcher d'en avoir dans vôtre Jardin, parce qu'il eſt facile d'y remedier & de les faire devenir rouges; vous n'aurez qu'à mettre du ſoin dans le chauderon dont vous vous ſervirez pour les faire cuire, & les laiſſer bouillir dans l'eau juſqu'à ce qu'elles ſoient

cuites, je vous réponds qu'on les en retirera rouges comme du ſang.

Des Navets.

Methode de cultiver les Navets.

La graine de Navets ſe ſeme en deux differentes ſaiſons ; au printems pour en avoir dans la primeur, & au mois de Juillet ou même au commencement du mois d'Août, pour en avoir pendant l'hyver & en carême.

Il faut faire labourer la terre & choiſir un beau jour pour ſemer la graine un peu claire, afin que les Navets deviennent plus gros.

Combien de tems il faut laiſſer les Navets en terre pour qu'ils ſoient bons.

Six ou ſept ſemaines après que la graine a été ſemée, les Navets ſont en état d'être cueillis, car ſi l'on les laiſſoit en terre plus long-tems, ils perdroient leur qualité, & ſeroient ſujets à devenir verreux.

Pour les conſerver pendant l'hyver, il faut les mettre dans la cave par bottes, ou en un tas.

Je crois que vous devez être content de moi ; & que je vous ai ſatisfait ſur la maniere de cultiver les racines ; mais comme il y a encore pluſieurs eſpeces de légumes dont je ne vous ai pas parlé dans cette premiere partie, je me reſerve à en faire mention dans la ſeconde, lorſque je vous entretiendrai du travail qu'il convient de faire dans chaque mois de l'année.

LE CURIEUX.

Cela me ſuffit, j'aurai ſoin de vous en faire ſouvenir. J'ai fort envie de vous de-

mander à preſent comment il faut faire les couches de Champignons, & ce qu'il faut obſerver pour en avoir dans les differentes ſaiſons.

CHAPITRE XXX.

La maniere & le tems de faire les Couches de Champignons.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Tems auquel on fait proviſion de fumier pour faire des couches de Champignons.

IL faut commencer par faire proviſion de fumier de paille de froment, & jamais de paille de ſeigle. Cette proviſion ſe fait au mois d'Avril, & on peut en amaſſer juſqu'au mois d'Août en le faiſant mettre par chaînes.

Tems auquel on fait les tranchées.

Au mois de Novembre on fait des tranchées de trois pieds de largeur & d'un demi pied de profondeur. Il ſera neceſſaire de bien mêler le fumier, c'eſt-à-dire le crotin avec la paille, & de mettre ce fumier dans la tranchée à la hauteur de deux pieds, en ſorte qu'il faſſe un dos d'âne ; on le couvrira de deux pouces d'épaiſſeur de terre, & au mois d'Avril ſuivant il faudra couvrir les Couches avec du grand fumier pour empêcher que la grande chaleur ne les penetre. Quand on verra que le fumier deviendra trop ſec, il faudra le mouiller le tems à autre, c'eſt-à-dire de trois en trois ſemaines

en cas qu'il ne pleuve pas ; voilà la maniere d'avoir de bons & gros Champignons à peu de frais.

LE CURIEUX.

La connoiſſance de tout ce qui eſt neceſſaire pour faire mon Jardin, & la maniere de cultiver les légumes, ne me ſuffiſent pas : il m'eſt important encore d'être inſtruit de la methode de cultiver la terre & les arbres ; comme auſſi d'apprendre quels ſont les autres ouvrages qui ont rapport à la culture de mon Jardin.

LE JARDINIER SOLITAIRE, OU DIALOGUES

Entre un Curieux & un Jardinier Solitaire.

SECONDE PARTIE.

CHAPITRE PREMIER.

Des Labours & du tems auquel on les doit faire.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

POUR vous ſatisfaire je commencerai par vous expliquer quels ſont les differents labours : c'eſt une choſe abſolument neceſſaire à ſçavoir & à mettre en pratique.

Cet ouvrage se fait dans trois differentes saisons : sçavoir en hyver, au printems, & à la S. Jean : mais il faut s'appliquer à le faire selon la qualité de la terre. *Saisons auxquelles on doit labourer les arbres.*

Par exemple dans une terre pesante & humide le premier labour se doit faire legerement, afin que les pluïes ne pénétrent point cette terre qui n'en a aucun besoin à cause de sa qualité qui est humide ; il faut observer qu'on ne doit jamais faire labourer ces sortes de terres dans un tems de pluïe, mais dans un beau tems & sec. *Raison pourquoi l'on ne doit labourer que legerement une terre pesante & humide.*

Il n'en est pas de même des terres legeres ; le premier labour en doit être profond, afin qu'elles reçoivent facilement les pluïes & les neiges dont elles ont besoin. *Methode pour faire les labours dans les terres legeres.*

LE CURIEUX.

Je conçois bien ce que vous me dites pour ce premier labour : apparemment il en est de même du second.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

C'est ce qu'il faut vous expliquer : le second labour se fait au commencement de Mai quand le fruit est noüé. *Tems auquel on doit faire le second labour.*

Dans les terres pesantes & humides il doit être fait profond, pour disposer la terre à s'échauffer par la chaleur du soleil, & pour empêcher qu'elle ne se fende dans le hâle. *Raison pourquoi l'on fait le second labour profond dans une terre humide & pesante.*

Dans les terres legeres il doit aussi être fait profond, pour recevoir aisément l'hu- *Suite du même sujet.*

Pour une terre legere.

midité dont elles ont beſoin. Cette humidité jointe à la chaleur du ſoleil produit les bons fruits & les bons légumes.

LE CURIEUX.

Je prens garde qu'en expliquant ce ſecond labour, vous dites qu'il faut le faire quand le fruit eſt noüé ; eſt-ce qu'il en pourroit arriver quelque inconvenient ſi on le faiſoit quand les arbres ſont encore en fleur ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Pourquoi il ne faut point faire labourer le pied des arbres quand ils ſont en fleur.

Il ſeroit très-dangereux de les faire labourer pour lors, par la raiſon que s'il ſurvenoit quelque gêlée, comme il arrive quelquefois au printems, ce labour ſeroit capable de faire perir les arbres. J'appuie l'experience que j'en ai par le ſentiment d'un excellent auteur, dont voici les propres termes : *La terre étant nouvellement labourée au pied des arbres pendant le printems, elle exhale beaucoup de vapeurs ; leſquelles aux moindres gêlées, qui ſont ordinaires en cette ſaiſon, étant arrêtées près de la ſuperficie de la terre, s'attachant ſur les fleurs, les attendriſſent en les humectant & les rendant ſuſceptibles de la gêlée contribuent à les faire perir.* Il continue : *Les terres qui ne ſont point labourées, & dont par conſequent la ſuperficie eſt plus dure & plus ferme, ne ſont pas ſujettes à exhaler tant de vapeurs & par cette raiſon ſont moins ſujettes à la gêlée.*

M. de la Quintinie.

Il faut obſerver la même choſe à l'égard de la vigne, & ne la point faire labourer avant qu'elle ait pouſſé.

Ne point labourer la vigne avant qu'elle ait pouſſé.

LE CURIEUX.

Je comprens que cette pratique eſt bonne à obſerver, & qu'en la negligeant on courroit riſque de n'avoir point de fruits. Venons au troiſiéme labour.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Le troiſiéme labour dans les terres humides & peſantes ne doit pas être fait ſi profond que le ſecond. Le tems de le faire eſt celui de la S. Jean, ou au commencement de Juillet. Ce labour eſt très-utile pour donner la groſſeur & la qualité aux fruits, & pour empêcher que les méchantes herbes n'alterent la terre.

Le tems & la methode de faire le troiſiéme labour dans une terre humide & peſante. & la raiſon pourquoi.

Dans les terres legeres & chaudes, il doit être fait legerement, à cauſe que la chaleur du ſoleil étant dans ſa force, elle pourroit pénétrer juſqu'aux racines des arbres, particulierement quand ilsſont jeunes; ce qui les fatigueroit & feroit perir leur fruit C'eſt pourquoi il faut toûjours prendre la précaution de faire ce labour immédiatement après une pluie, & étant fait bien à propos on en retirera les avantages que j'ai dit.

Raiſon pourquoi l'on fait le troiſiéme labour legerement dans une terre legere & chaude.

Ce labour étant fait après une pluie, c'eſt le moïen d'avoir de gros fruits: & de bons legumes.

LE CURIEUX.

Mais qu'arriveroit-il à des arbres qui n'auroient point été labourés? croïez-vous

que les fruits qui en proviendroient ne seroient pas d'aussi bonne qualité que ceux dont les arbres auroient été labourés ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Preuve de la necessité des labours.

Non. La difference seroit grande, car une poire qui de sa qualité seroit fondante, comme par exemple la *Mouille-bouche*, deviendroit tellement pierreuse qu'on n'en pourroit pas manger. J'en ai l'experience.

LE CURIEUX.

Ce que vous venez de me dire me fait bien connoître que les labours sont absolument nécessaires. Dites-moi, je vous prie, si les platte-bandes où sont plantés les arbres en buisson, & celles des arbres en espalier, aïant ces trois labours, il est necessaire d'y faire encore des ratissages.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Ouï : je vous conseille même outre les trois labours, de faire des ratissages de tems à autre pour deux raisons.

Premiere raison qui prouve l'utilité des ratissages.

La premiere, qu'ils font mourir les méchantes herbes qui ne feroient qu'alterer une partie de la terre.

Seconde raison qui fait voir les avantages qu'on reçoit des ratissages.

La seconde, que ces ratissages serviront à recevoir les rosées de la nuit qui maintiendront la terre dans sa fraîcheur & donneront de la vigueur à vos arbres, ensorte que leurs fruits en seront mieux conditionnés.

LE CURIEUX.

Tout ce que vous venez de me dire paroit fort utile, mais inſtruiſez-moi je vous prie, à preſent ſur la maniere de tailler les arbres, tant en buiſſon qu'en eſpalier, & dites-moi pour quelle raiſon on fait cette taille.

CHAPITRE II.

Traité de la taille des arbres : & raiſons pourquoi l'on taille les arbres qui ſont en buiſſon & en eſpalier.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

TRois raiſons obligent à tailler les arbres.

La premiere, pour faire durer davantage un arbre.

La ſeconde, pour lui donner une belle figure.

La troiſiéme, pour avoir de plus beaux fruits.

1. J'ai dit qu'on taille un arbre pour le faire durer davantage ; la raiſon eſt que par cette taille on retranche toutes les branches qui ſont inutiles, en laiſſant ſeulement celles qu'on juge neceſſaires pour la figure de l'arbre & pour porter du fruit. *La neceſſité de tailler les arbres pour les faire durer davantage.*

Si au contraire on ne tailloit point l'arbre & qu'on lui laiſsât toutes ſes branches, el- *Un arbre en buiſſon qu'on ne taille point*

perit en peu de tems.

les épuiſeroient la ſeve de l'arbre & le feroient perir en peu de tems

Quatre choſes à mettre en pratique pour donner une belle figure à mi arbre.

2. J'ai dit qu'il falloit tailler les arbres afin de leur donner une belle figure : pour cet effet il faut obſerver quatre choſes.

Premiere obſervation.

La premiere, que la tige ait 7. ou 8. pouces ou environ depuis la greffe : car cela donne une plus grande facilité à labourer par-deſſous, quand les arbres ſont devenus grands.

Seconde obſervation.

La ſeconde, que l'arbre ſoit rond enſorte qu'on n'y voye point de vuide.

Troiſiéme obſervation.

La troiſiéme, qu'il ſoit ouvert du milieu, enſorte que le ſoleil y puiſſe penetrer pour meurir le fruit & pour lui donner la qualité & la couleur neceſſaires.

Quatriéme obſervation.

La quatriéme, qu'il ſoit bien garni de branches de tous côtés ſans toutefois qu'il y ait de la confuſion. Voilà ce qui s'appelle former un buiſſon d'un agréable figure.

Raiſon pourquoi un arbre taillé donne de plus beau fruit.

3. Je vous ai dit qu'un arbre taillé donne de plus beau fruit que celui qu'on ne taille point ; la raiſon eſt que la ſeve de cet arbre n'eſt point occupée à nourrir des branches & des feuilles inutiles ; ainſi le plus ſubtil de cette ſeve étant en plus grande abondance, le fruit en profite mieux & devient plus gros & plus beau.

LE CURIEUX.

Ces raiſons ſont aiſées à comprendre ; mais en quel tems eſt-ce qu'on fait cette taille ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Les auteurs qui ont traité du tems de la taille des arbres, ſont tous d'un même ſentiment, & je conviens avec eux que dès que les feuilles ſont tombées on peut commencer à tailler. Mais l'uſage ordinaire & celui que je mets en pratique ; eſt de tailler au mois de Janvier les buiſſons qui pouſſent peu en bois & qui ont peu de vigueur. Pour ceux qui ſont gourmands en bois & qui ont beaucoup de vigueur, je les fais tailler en Mars.

On peut tailler les arbres dès que les feuilles ſont tombées.

Le tems ordinaire de tailler eſt en Janvier & en Mars pour les arbres qui ſont gourmands en bois.

LE CURIEUX.

Expliquez-moi, je vous prie, pour quelle raiſon vous faites cette taille en differens tems ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

C'eſt qu'il y a des arbres qui ſont foibles, & d'autres qui ſont vigoureux. On taille les foibles au mois de Janvier, pour conſerver toute la ſeve dont ils ont beſoin dans le tems auquel elle eſt en mouvement. Pour les arbres trop vigoureux ils ne doivent être taillés que dans leur ſeve qui commence à être en mouvement au mois de Mars, afin de leur faire perdre une partie de leur ſeve, & pour fortifier les branches à fruit.

Raiſon pourquoi l'on prend des tems differens pour tailler les arbres.

Pourquoi l'on taille les arbres foibles en Janvier.

Raiſon pourquoi l'on taille les arbres vigoureux en Mars.

Ces arbres ſont ordinairement la *Virgouleuſe*, la *Robine*, la *Bergamotte*, & tous ceux qu'on voit qui pouſſent plus en bois qu'en fruit.

Arbres vigoureux.

LE CURIEUX.

La gêlée ne fait-elle point de tort aux arbres nouvellemeut taillés, qui ont peu de vigueur ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Non : tous les habiles Jardiniers vous diront que cette methode a toûjours réüſſi ; j'en ai fait l'experience & je m'en ſuis bien trouvé.

LE CURIEUX.

Ce que vous venez de me dire des effets de la taille des arbres & du tems auquel elle ſe fait, me donne un grand empreſſement d'en ſçavoir la methode.

CHAPITRE III.

Pour bien ſçavoir tailler les arbres. Il faut convenir de certains principes.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

AVant que de vous apprendre la maniere de tailler les arbres, je vais commencer par poſer certains principes que je crois eſſentiels pour y bien réüſſir.

Je ſuppoſe donc qu'il y a cinq ſortes de branches ſur un arbre qui font le ſujet de la taille que j'explique. Sçavoir des branches à bois, des branches à fruit, des branches chifonnes, des branches de faux bois, & des branches gourmandes.

1. Les branches à bois ſont celles qui forment la figure & la rondeur de l'arbre, ſur leſquelles on taille avec jugement ſuivant la vigueur de l'arbre, depuis quatre juſqu'à douze pouces de long. *Explication des branches à bois.*

2. Les branches à fruit ſont plus menuës que celles à bois, les yeux y ſont près les uns des autres & ſont gros, ce qui forme les boutons à fruit. On racourcit celles qui ſont trop longues & qui auroient peine à porter leurs fruits, & on laiſſe entieres celles qui ſont d'une juſte longueur, en coupant ſeulement l'extrêmité de la branche pour que les boutons à fruit profitent. *Explication des branches à fruit.* *Avis très-utile pour avoir du fruit.*

3. Les branches chifonnes ſont de petites branches menuës qui ſont en confuſion, & qui ne peuvent donner ni bois ni fruit, c'eſt pourquoi il les faut retrancher. *Explication des branches chifonnes.*

4. Les branches de faux bois ſont certaines branches qui viennent ſur les bonnes branches à bois, dont les yeux ſont plats & éloignés les uns des autres; elles ſont inutiles, c'eſt la raiſon pour laquelle on doit auſſi les couper. *Explication des branches de faux bois.*

5. Les branches gourmandes ſont celles qui prennent leur naiſſance ſur les groſſes branches à bois; elles ſont groſſes environ comme le doigt, droites comme des cierges, l'écorce en eſt très-unie & très-nette, les yeux en ſont plats & éloignés les uns des autres. Il les faut retrancher d'un arbre, à moins que quelqu'une ne ſoit neceſſaire pour *Explication des branches gourmands.*

remplir un vuide ; car pour lors il la faut laiſſer.

LE CURIEUX.

Vous venez de me dire que ſi une branche gourmande eſt utile, pour lors il faut laiſſer ; permettez-moi de vous objecter qu'un Jardinier ſoûtenoit ces jours paſſés à ſon maître, qu'il falloit toûjours retrancher les branches gourmandes, par la raiſon qu'elles attirent beaucoup de ſeve, ce qui empêche les autres branches de profiter & ruine un arbre entierement : ſi cela eſt ainſi, comment cette branche gourmande pourroit-elle être utile ? & comment doit on faire pour qu'elle ne puiſſe point nuire à l'arbre en la laiſſant pour remplir un vuide ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Une branche gourmande doit être laiſſée ſur un arbre où il y a un vuide.

Il n'y a point de regle qui n'ait ſon exception. Si cette branche n'eſt utile à rien, ce Jardinier à raiſon de dire qu'il la faut retrancher : mais ſi elle eſt neceſſaire pour la figure de l'arbre, je ſoûtiens qu'il la faut laiſſer & que cette branche n'épuiſera point l'arbre, après une taille que je lui aurai donnée de dix à douze pouces ſelon la vigueur de l'arbre ; car cette taille arrêtera la ſeve qui étant pouſſée par ſon entrée, percera la branche gourmande de côté & d'autre ; en ſorte qu'elle donnera pluſieurs branches, qui occuperont une partie de la ſeve. Je dis une partie, d'autant que le paſſage de ces

Methode de tailler une branche gourmande, pour ne point fatiguer un arbre.

Les effets de la taille d'une branche gourmande.

branches nouvelles étant étroit, & ne pouvant par conſequent recevoir autant de ſeve qu'en reçoit la maîtreſſe branche par ſon entrée qui eſt plus grande que celle des petites branches : il s'enſuit (dis-je) que la ſurabondance de la ſeve étant arrêtée, elle ſe répandra neceſſairement dans les groſſes branches voiſines ; & par ce moyen cette branche gourmande n'aura plus qu'une ſeve moderée qui donnera de bonnes branches. J'ai fait l'experience de ce que j'avance ſur des pêchers en eſpalier, & j'y ai vû de bonnes branches à fruit, & de bonnes branches à bois qui en garniſſoient les vuides.

LE CURIEUX.

Je ſuis fort ſatisfait de cette raiſon ; mais ſouffrez que je vous faſſe une queſtion : ſi l'on voïoit à une de ces nouvelles branches quelque diſpoſition à devenir gourmande, que faudroit-il faire pour l'empêcher.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Il n'y auroit point d'autre choſe à faire qu'à pincer cette branche à pluſieurs repriſes ; c'eſt par cette petite operation, qui ſe fait avec les doigts, que l'on arrête la ſeve. Je parlerai dans un chapitre particulier de la methode de pincer les arbres, afin de vous faire connoître d'une maniere ſenſible quelle en eſt l'utilité.

LE CURIEUX.

J'en apprendrai la pratique avec plaiſir,

& j'aurai ſoin de vous en faire reſſouvenir ; mais je voudrois à preſent ſçavoir comment il faudra tailler mes jeunes arbres qui ſeront nouvellement plantés : car il peut arriver que dans la quantité d'arbres que j'aurai, il s'en trouvera peut-être quelques-uns qui n'auront pouſſé qu'une ſeule branche ; que d'autres n'en auront pouſſé que deux, & toutes deux d'un même côté ; & enfin que d'autres en auront pouſſé pluſieurs, dont il y en aura quelques-unes qui ſeront mal placées : je vous avouë que cette diverſité de pouſſe m'embaraſſeroit, & que je la regarderois comme un obſtacle à former mes arbres d'une figure agréable.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Il me ſera facile de vous tirer de cet embaras.

Ce qu'il faut faire à un jeune arbre qui n'a pouſſé qu'une branche à l'extrémité de la tige.

1. Quand l'arbre n'a pouſſé qu'une branche ; ſi cette branche eſt venuë à l'extrémité de la tige, je vous conſeille de l'ôter ; comme ſi vôtre arbre venoit d'être planté, & ſoïez aſſûré que la tige de vôtre arbre pouſſera pluſieurs branches dans l'année ſuivante. L'experience me l'a fait connoître.

Je ſuppoſe que cet arbre ne ſoit point attaqué des vers, & que les racines ne ſoient point gâtées ; car en ce cas il faudroit le faire arracher & en mettre un autre à la place.

Suite du même ſujet.

Si cette branche étoit venuë plus bas que le haut de la tige, pour lors il faudroit cou-

per la tige à côté de la naiſſance de cette nouvelle branche ; la tailler à trois ou quatre yeux, & y mettre un échalas pendant la premiere année ſeulement afin de la tenir droite. Remarquez qu'il faut toûjours mettre de la cire molle, ou du maſtic ſur la coupe que vous ferez à la tige, comme je l'ai dit ailleurs.

Methode de tailler un arbre qui a pouſſé deux branches du même côté.

2. Si l'arbre a pouſſé deux branches d'un même côté, il faudra tailler la premiere branche à trois ou quatre yeux ; & pour celle qui eſt deſſous, il faudra la tailler à l'épaiſſeur d'un écu, cela donnera deux branches à fruit.

Suite du même ſujet.

Si la branche de deſſous étoit plus groſſe que celle de deſſus, il faudroit ôter la premiere branche, & conſerver la ſeconde qu'on tailleroit à trois ou quatre yeux, & couper la tige juſques à la naiſſance de la branche conſervée.

Methode de tailler un jeune arbre qui a pouſſé pluſieurs branches.

3. Pour ce qui eſt d'un arbre qui aura pouſſé pluſieurs branches dont quelques-unes ſeront mal placées : il faut examiner celles qui ſont propres à donner une figure agréable à vôtre arbre, & les tailler à trois yeux qui ſoient tournés de façon à en former l'arrondiſſement. Or pour que ces yeux ſoient bien tournés ; il faut qu'ils ſoient en dehors de l'arbre & jamais en dedans, à l'exception des *Beurrées* dont les branches à bois s'écartent trop lors que les yeux ſont en de-

hors ; c'eſt pourquoi il faut obſerver, en les taillant, que les yeux ſoient en dedans de l'arbre ; afin de lui faire prendre une figure bien arrondie.

Suite du même ſujet.

A l'égard des branches mal placées, il les faudra tailler à l'épaiſſeur d'un écu, ou en talus, & retrancher les branches chifonnes.

LE CURIEUX.

Comment on peut donner une belle figure d'un arbre.

Ce que vous venez de répondre à mes objections me fait un plaiſir infini.

Mais ſi cet arbre avoit produit l'année ſuivante de belles branches après cette premiere taille, faudroit-il obſerver la même maniere de taille que celle que vous venez de m'expliquer ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Ouï, il faut ſuivre la même methode, & s'appliquer toûjours à former l'arbre d'une belle figure, c'eſt-à-dire à conſerver les branches qui ſont à fruit, retrancher les chifonnes, couper à l'épaiſſeur d'un écu ou en talus celles qui ſont mal placées, pour en faire des branches à fruit ; ſur tout il faut éviter la confuſion dans les branches.

LE CURIEUX.

Je comprens en partie ce que vous me dites, mais la taille en talus, & celle à l'épaiſſeur d'un écu me paroiſſent quelque choſe de nouveau & dont je n'ai point encore ouï parler.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

La taille en talus & celle à l'épaiſſeur d'un écu ſont de l'invention de M. de la Quintinie : elle ſont très-utiles pour avoir des branches à fruit, & ſur tout pour en avoir qui ſoient bien tournées. Ces tailles ſont parfaitement bien imaginées, j'en ai l'experience & en voici la raiſon. *Des nouvelles tailles en talus, & à l'épaiſſeur d'un écu.*

La branche à bois étant coupée en talus, ou à l'épaiſſeur d'un écu, ſa ſeve ne trouve plus de branches à remplir. Que fait-elle pour lors ? elle perce preſque toûjours pour donner une ou deux branches à fruit ; ſi elle ne perce point, (ce qui arrive rarement) cette taille ne gâte aucunement l'arbre. *Suite du même ſujet.*

LE CURIEUX.

Je ſuis très-content de ce que vous venez de me dire de ces nouvelles tailles, elles meritent d'être miſes en pratique.

Revenons à la taille ordinaire pour nôtre jeune plant. Combien faut-il que mes arbres aïent de tailles pour qu'ils ſoient formés en buiſſon ; & comment faut-il les tailler pour les entretenir d'une figure agréable ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Pour les arbres plantés depuis quatre ans, il faut ſuppoſer qu'ils auront de bonnes branches à bois & à fruit à la troiſiéme taille : ainſi il faudra examiner la vigueur de l'arbre pour tailler les branches plus ou moins cour- *Quand on taille un arbre, il faut ſe conformer à ſa vigueur.*

Précaution utile pour donner une belle figure à un jeune arbre.

tes : c'eſt-à-dire, depuis quatre juſqu'à neuf pouces, en obſervant de laiſſer l'œil le plus haut de chaque branche à bois en dehors de l'arbre pour former ſon arrondiſſement : je vous conſeille encore de mettre un cerceau attaché avec de l'oiſier à trois ou quatre échalas pour paliſſer les branches à bois autour de ce cerceau, cela donnera une belle figure à l'arbre.

Au reſte, n'aïez point d'égard au croiſſant ni au decours de la Lune pour tailler vos arbres.

LE CURIEUX.

Vous me ſurprenez de me dire qu'il ne faut point avoir égard au cours de la Lune quand on taille les arbres ; j'ai ouï dire à des anciens Jardiniers, qu'il falloit toûjours obſerver le decours de la Lune pour tailler les arbres vigoureux, & le croiſſant pour tailler ceux qui pouſſent peu en bois : leur raiſon étoit que la taille n'eſt pas avantageuſe pour donner bien-tôt du fruit, ſi on ne la fait en décours. Ils ajoûtoient que ce qui fait que quelques arbres ſont ſi long-tems à donner du fruit, c'eſt parce qu'ils ont été ou plantés, ou greffés en croiſſant, ou en pleine Lune.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

En matiere de jardinage, il eſt inutile d'obſerver la Lune.

La plus grande partie des anciens Jardiniers ont été dans cette erreur, & il y en a quelques-uns qui y ſont encore : mais l'ex-

perience m'a fait connoître que les uns ni les autres ne raiſonnent point juſte; puiſque ſans obſerver le cours de la Lune, je me ſuis toûjours bien trouvé de ne point m'arrêter à cette eſpece de ſuperſtition en matiere de jardinage; c'eſt un fait dont chacun peut faire l'experience. Cependant je veux qu'on ne s'en rapporte pas à ce que j'en dis; M. de la Quintinie pourra en être plûtôt crû que moi.

Ceux qui voudront ſuivre ce conſeil s'en trouveront toûjours bien.

Voici ſes paroles, je vous prie d'y faire attention.

Sentiment de M. de la Quintinie au ſujet des Lunaiſons, tiré du Chapitre 22. de ſes Réflexions.

„ Je proteſte de bonne foi que pendant „ plus de trente ans, j'ai eu des applica- „ tions infinies pour remarquer au vrai ſi „ toutes les Lunaiſons devoient être de „ quelque conſideration au jardinage, afin „ de ſuivre exactement un uſage que je „ trouvois établi, s'il me paroiſſoit bon; „ mais qu'au bout du compte ce que j'en „ ai appris par mes obſervations longues & „ frequentes, exactes & ſinceres, a été „ que ces diſcours ne ſont ſimplement que „ de vieux dires de quelques Jardiniers „ mal-habiles.

Suite du même ſujet pour les greffes.

Et plus bas, il dit : „ J'ai donc ſuivi „ ce qui étoit de bon & j'ai condamné ce „ qui m'a paru ne l'être pas; les decours „ ont été du nombre des reprouvés : & „ en effet, greffez en quelque tems de la „ Lune que ce ſoit, pourvû que vous le

„ faſſiez adroitement & dans les greffes
„ propres pour chaque greffe, & ſur les
„ ſujets convenables à chaque ſorte de
„ fruit, vous réüſſirez.

Sur le même ſujet pour toutes ſes graines potagères.

Il continuë ainſi : „ Tout de même ſe-
„ mez toutes ſortes de graines ou de plant,
„ en quelque quartier de la Lune que ce
„ ſoit, je vous réponds du ſuccès égal
„ de vos ſemences & de vos plants ; le
„ premier jour de la Lune comme le der-
„ nier eſt également favorable. „ Voilà le ſentiment de cet auteur, qu'on peut dire avoir été le plus habile de nôtre ſiecle.

LE CURIEUX.

Après des témoignages ſi authentiques, je ne crois pas qu'il y eût des Jardiniers qui vouluſſent conteſter vôtre ſentiment.

Continuons, je vous prie, la maniere de tailler les arbres.

J'étois ces jours paſſés dans le Jardin de M. . . . ſon Jardinier diſoit que ſa methode étoit de décharger le bois des arbres peu vigoureux, en les taillant, afin que le pied donnât plus de ſéve & qu'ils pouſſaſſent vigoureuſement dans la ſuite ; & que pour les arbres qui pouſſent très-peu en bois, il les tailloit fort court & même plus court ſur coignaſſier que ſur franc. Je voudrois bien ſçavoir la raiſon pourquoi la taille des arbres ſur coignaſſier ſe doit faire plus court que ſur franc ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Cet homme parloit en habile Jardinier ; & tous ceux qui ſuivront ſa maxime s'en trouveront bien.

Raiſon pourquoi l'on taille plus court les arbres greffés ſur coignaſſier que ſur franc.

La raiſon pourquoi l'on taille plus court ſur coignaſſier que ſur franc, c'eſt que le coignaſſier pouſſe plus de branches à fruit que de branches à bois, & que le franc au contraire fait plus de branches à bois que de branches à fruit. C'eſt pourquoi l'on taille plus court les arbres greffés ſur coignaſſier, afin d'avoir de bonnes branches à bois, & l'on taille plus long ſur franc, pour avoir plus de branches à fruit.

Explication de la taille courte.

Si vous me demandez en quoi conſiſte la taille courte, je vous dirai que c'eſt de tailler à deux ou trois yeux ſur la branche à bois qui forme la figure de vôtre arbre : cette operation ſe fait, pour la même raiſon, ſur les arbres peu vigoureux.

LE CURIEUX.

N'y a-t-il point quelque obſervation à faire ſur les branches à fruit, par rapport aux arbres qui ſont foibles, & peu vigoureux ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

La maniere de gouverner les arbres foibles en les taillant.

Ouï : aux arbres foibles, il ne faut attendre du fruit que ſur les groſſes branches, & pour les fortifier il faut retrancher toutes celles qui ſont incapables d'en porter.

LE CURIEUX.

Comment gouvernez-vous dans la taille les arbres qui ſont fort vigoureux ; c'eſt-à-dire qui ont une ſi grande abondance de ſéve qu'elle ne leur fait pouſſer que du bois & point de fruit ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Methode de tailler les arbres qui ſont vigoureux.

La maniere de tailler les arbres vigoureux eſt differente de celle dont je viens de parler : ceux-là, il les faut tailler court, & pour ceux-ci il les faut tailler long : on appelle celà donner bien de la charge ſur les branches à bois, pour les obliger à ſe mettre à fruit.

LE CURIEUX.

En quoi conſiſte la taille longue ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Explication de la taille longue.

Elle conſiſte à donner une taille de dix à douze pouces ſur la branche à bois qui eſt venuë de la taille de l'année precédente ; on la fait ainſi pour que l'arbre ne pouſſe point autant en bois qu'il feroit ſi on le tailloit court, & afin qu'il pouſſe à fruit.

LE CURIEUX.

Mais après cette taille longue, ſi cet arbre ne pouſſe point à fruit, quel moïen y a-t-il pour lui en faire porter ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Si c'eſt un arbre de 15. ou 20. ans, il faut le tailler ſur le vieux bois ; j'en ai fait l'experience ſur des *Virgouleuſes*, les arbres

ont

ont été tellement chargés de fruit que celà faisoit plaisir à voir.

Mais pour un vieil arbre il faut aller à la premiere cause de la vigueur, & en point s'arrêter à la pratique des anciens Jardiniers entêtés de leur vieille routine, qui est de faire un trou à l'arbre au travers de la tige, & d'y mettre une cheville de bois de chêne bien sec. Ils prétendent que cette précaution arrêtera l'abondance de la seve, & fera pousser l'arbre à fruit. D'autres qui sont de la même opinion, disent qu'il faut fendre une des racines & mettre une pierre ; que celà fera le même effet que la cheville : enfin il y en a d'autres qui recourent au decours de la Lune. Pour moi je suis la pratique du plus habile homme de nôtre siecle, qui a été obligé en pareil cas (comme il le dit lui-même) d'aller à la source de la vigueur de l'arbre ; c'est-à-dire aux racines, & d'en retrancher une ou deux : il a vû par la suite que cet expedient étoit infaillible pour faire porter du fruit à de tels arbres.

M. de la Quintinie.

J'ai fait la même experience dans les mois de Novembre & Decembre sur de vieux arbres qui étoient vigoureux, & qui ne pousfoient qu'en bois & point en fruit : je fis couper deux grosses racines à quelques-uns, & trois à d'autres ; & l'année suivante ils donnérent une si grande quantité de fruit que j'en fus surpris.

Experience qui a bien réussi.

LE CURIEUX.

Je vous avouë que ce ſecret me paroît bien imaginé ; mais je voudrois ſçavoir comment ſe forment les boutons à fruit en vertu de cette operation.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Pour que les boutons à fruit s'arondiſſent & ſe noüent ſur un arbre, il faut qu'il n'ait qu'une ſeve moderée.

Il m'eſt aiſé de vous en dire la raiſon, c'eſt que par le retranchement de pluſieurs racines l'arbre n'a plus qu'une ſeve moderée, laquelle arrondit les boutons à fruit, enſorte qu'elle les met en état de noüer : ce qui n'arrive pas quand la ſeve eſt trop abondante ; parce qu'elle s'étend trop pour lors dans tous les boutons, & qu'elle les allonge au lieu de les arrondir.

LE CURIEUX.

Vôtre raiſon me paroît juſte ; mais afin que je ſçache tout ce qui dépend de cette operation, dites-moi, je vous prie, coupez-vous les racines à moitié de leur longueur ou proche du gros de l'arbre ? cette queſtion me paroît aſſez importante.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Maniere de retrancher les racines d'un arbre pour lui faire porter du fruit.

Il faut faire découvrir toutes les racines de l'arbre pour voir celles qui ſont les plus groſſes : ce ſont celles-là qu'il faut retrancher au nombre de deux ou trois, quelquefois même de quatre, d'un côté ou d'autre ſelon la vigueur de l'arbre ; mais il faut que ce ſoit toûjours à trois ou quatre pouces du corps de l'arbre. Cela étant fait, il n'y a

plus rien à obſerver que de mettre de la terre ſur les racines pour que l'arbre porte de fruit immanquablement.

LE CURIEUX.

Je mettrai en pratique tout ce que vous me dites.

Mais ſi c'étoit un arbre jeune & vigoureux qui ne donnât point de fruit, croïez-vous que pour lui en faire porter il fallût retrancher de ſes racines, tout comme l'on feroit à de vieux arbres ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Il faut tailler fort long un jeune arbre vigoureux qui ne donne point de branches à fruit, c'eſt-à-dire, à dix ou douze pouces, & cette taille ſe doit faire au mois de Mars. Il faut laiſſer ſur cet arbre les branches de faux bois & celles qui ſont inutiles, afin de les retrancher l'année ſuivante ; ces branches de faux bois abſorberont la ſeve & diſpoſeront l'arbre à avoir une ſeve moderée qui lui fera pouſſer des branches à fruit.

Autrement pour faire porter du fruit à un jeune arbre qui ne pouſſe qu'en bois, & ne donne point de fruit.

LE CURIEUX.

Cela me paroît bon pour les arbres vigoureux ; mais ſi un arbre étoit languiſſant, quel remede faudroit-il apporter pour lui redonner de la vigueur ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Comme mon intention eſt de vous parler de la maladie des arbres, c'eſt pour lors que je vous dirai quels ſont les remedes qu'il

Voïez le traité de la maladie des arbres.

convient de faire à ceux qui ſont languiſſans.

LE CURIEUX.

Cela ſuffit : parlez-moi donc maintenant d'une certaine taille en crochet, à la façon des vignerons, que le Jardinier de M. . . m'a dit être neceſſaire quelquefois pour remplir le vuide qui défigure un arbre en buiſſon.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Explication de la taille en crochet, & qui en eſt l'auteur.

Rien n'eſt mieux imaginé que cette taille ; nous en avons l'obligation à M. de la Quintinie qui en eſt l'auteur. Cette taille ſe doit faire ſur une groſſe branche à bois, à trois ou quatre pouces de long, & il en ſortira des branches à bois bien placées : j'en ai fait l'experience ſur un arbre en buiſſon qui avoit un vuide qui le défiguroit : elle réüſſit, j'en eus une belle & bonne branche à bois qui le remplit & par ce moïen la rondeur de l'arbre fut rétablie.

Cette taille eſt très-utile ſuivant l'experience qui en a été faite.

LE CURIEUX.

Les effets de cette taille ſont dignes de remarque, auſſi-bien que ceux de la taille en talus ; j'ai pourtant une nouvelle queſtion à vous faire, la voici. Doit-on tailler dès la premiere année un arbre en buiſſon reſſappé, qui auroit pouſſé de nouvelles branches ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Je vais vous ſatisfaire, & pour celà je vous dirai qu'il ne faut point tailler l'arbre

dont vous parlez jusqu'à ce qu'il paroisse des boutons à fruit ; cependant il ne faut pas manquer dès la premiere année de pincer les bouts de chaque branche à bois, afin d'avoir par cette operation des branches à fruit ; on ne doit pas negliger non plus d'ôter toutes les branches inutiles qui occuperoient la seve mal à propos. C'est ainsi qu'en usent les habiles Jardiniers pour qu'un arbre resappé rapporte du fruit au bout de trois ans ; & si au contraire on tailloit cet arbre dès la premiere année, il ne pousseroit qu'en bois & nullement en fruit, enforte qu'il feroit au moins cinq ou six ans sans porter : je vous conseille de suivre cette methode.

LE CURIEUX.

Ce que vous venez de me dire me paroît nouveau, & je l'observerai exactement. Parlons maintenant de la taille des Pêchers, Abricotiers & Pruniers ; j'ai besoin de vos instructions sur tout celà.

CHAPITRE IV.

De la taille des Pêchers, Abricotiers & Pruniers.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

TOut ce que je vous ai dit touchant la taille des arbres en buisson convient à celle des arbres en espalier ; il n'y a de dif-

La taille des arbres en espalier à beaucoup de

rapport avec celle des arbres en buiſſon, à l'exception de la figure

ference que la figure d'éventail qu'il faut donner à ceux-ci, & pour celà mettre en pratique les ſix obſervations ſuivantes.

Six choſes à obſerver pour la taille des Peſchers.

La premiere eſt de faire détacher du treillage toutes les branches de l'arbre, d'en ôter le bois mort & les branches chiſonnés, & de n'y laiſſer que celles qui peuvent donner du bois & du fruit. On diſtingue facilement les branches à fruit par les boutons qui ſont doubles, des branches à bois qui n'ont point de boutons.

On connoît les branches à fruit par les boutons, & celles à bois, parce qu'elles n'en ont point.

La ſeconde, il faut tailler les branches à bois à quatre ou à cinq yeux ſelon la vigueur de l'arbre; laiſſer toutes les branches à fruit, mais n'y laiſſer du fruit (quand il eſt noüé) que la quantité qu'elles en pourront nourrir.

La troiſiéme, il faut donner pour la premiere taille une longueur raiſonnable aux branches à fruit, ſauf à les recourcir à la deuxiéme taille de la même année, quand elles ne paroiſſent pas aſſez groſſes pour nourrir leur fruit.

La quatriéme, quand un pêcher eſt dégarni de branches à bois d'un côté, & qu'il n'y a que des branches à fruit; il faut tailler court les plus groſſes branches à fruit, afin qu'en donnant du fruit elles laiſſent un demi bois: c'eſt le moïen d'éviter le vuide qui eſt le plus grand défaut d'un eſpalier.

La cinquiéme, quand on voit à un pêcher une branche gourmande, & qu'il n'y a point auprès d'elle de bonnes branches à bois, il faut conſerver la branche gourmande, pour être taillée à dix ou douze pouces de long afin qu'elle rempliſſe le vuide de cet arbre, & l'on ſera toûjours bien de laiſſer une petite branche au bout de cette taille : elle attirera la ſéve & donnera de bonnes branches à bois & à fruit ; c'eſt l'experience que j'en ai.

Methode qu'il faut obſerver quand un Pêcher touſſe par le pied.

La ſixiéme, dès qu'un Pêcher ne produit plus de branches à bois dans les terres legeres, il faudra l'arracher auſſi-tôt que ſon fruit ſera cueilli, à moins qu'il n'ait pouſſé vigoureuſement des branches par le pied, qui puiſſent ſuppléer au défaut des autres, & alors il le faudra tailler long, c'eſt-à dire à un bon pied.

Tout ce que j'ai dit touchant la taille des Pêchers ſe doit obſerver pour celle des Abricotiers ; pour le Prunier il doit être taillé long.

Le tems propre pour tailler les Pêchers & les Abricotiers eſt environ vers le 15. Mars ; pour les Pruniers il faut les tailler dès le mois de Février, c'eſt ma maxime.

Quand les Pêchers ne pouſſent plus de branches à bois dans les terres

Dans les terres franches, les Pêchers qui ne pouſſent plus de branches à bois ne doivent pas être arrachés, mais il faut les rabattre à huit ou dix pouces de la tige au

franches, il les faut rabattre.

mois de Novembre ou de Decembre : j'en ai vû qui ont donné plusieurs beaux jets & qui sont rajeunis après cette operation. Il en est de même des Abricotiers & des Pruniers : je sçai par experience que ces deux dernieres especes de fruits donnent immanquablement de nouveaux jets aussi-bien dans les terres legeres que dans les terres franches, à moins que les arbres n'aïent quelque maladie interieure dans les racines, ou dans le tronc.

LE CURIEUX.

Vos observations me paroissent bonnes & utiles. Mais dites-moi, je vous prie, la raison pourquoi vous recommandez de tailler à quatre ou cinq yeux les jeunes arbres.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Raison pourquoi l'on taille les Pescher à quatre ou cinq yeux.

C'est afin qu'ils donnent d'autres branches à bois & à fruit en quantité pour l'année suivante ; car les branches à fruit du Pêcher ne portent pas plusieurs fois comme celles des Poiriers : elles périssent pour l'ordinaire après avoir donné du fruit, & même souvent elles périssent par la gelée, par les vents roux & les brouillards avant que de porter leur fruit. Quand celà arrive il les faut toutes ôter aussi-tôt qu'elles paroissent mortes.

Les branches à fruit du Pescher perissent après avoir porté leur fruit.

Accident qui arrive quelquefois aux branches à fruit du Pescher.

Remede pour preserver de la gêlée du printems les

Il faut remarquer que la taille des Pêchers étant faite ils sont en fleur peu de tems après ; pour lors il faut les couvrir.

afin de les garantir des reſtes de la gelée, ſi l'on veut avoir du fruit ; on ſe ſert pour cela ordinairement de paillaſſons que l'on met devant les arbres. Ma méthode eſt de les couvrir legerement avec des écoſſas de pois qui ont de longues trainaſſes, leſquelles on darde au treillage pour les faire tenir de maniere qu'ils y reſtent juſqu'à ce que les pêches ſoient groſſes comme le bout du petit doigt ; c'eſt le moïen d'en avoir une ſi grande quantité, ſuivant l'experience que j'en ai, qu'on eſt obligé d'en ôter. Ce que je viens de dire pour les Pêchers, ſe doit pratiquer auſſi pour les Abricotiers, & pour les Pruniers qui ſont en eſpalier.

fleurs des Pêchers, & pour en avoir du fruit.

LE CURIEUX.

J'approuve fort vôtre méthode & il ne me reſte plus aucun doute ſur la premiere taille des Pêchers en eſpalier. Venons maintenant à ce qu'il faut faire pour la ſeconde taille.

CHAPITRE V.

De la ſeconde Taille des Pêchers en eſpalier, & du tems où il faut la faire.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

POUR bien réüſſir à la ſeconde taille des Pêchers il faut obſerver cinq choſes.

Cinq choſes à obſerver pour la ſeconde taille des Pêchers.

1. La commencer depuis la mi-Mai juſqu'à la mi-Juin.

2. Ne retailler que les branches à fruit, ſuppoſé qu'il en ſoit beſoin, comme auſſi celles qui ſont à demi ſéches : par ce retranchement les bonnes branches à fruit ſe fortifieront.

3. Il faut décharger les branches à fruit quand on prévoit que l'arbre ne ſuffira pas pour les nourrir, & tailler auſſi celles qui n'auront point noüé.

4. Quand un Pêcher a beaucoup de branches à fruit, & qu'il en a peu à bois, il faut tailler les plus groſſes branches à fruit de même qu'une branche à bois, & celà en faveur de l'arbre pour qu'il ſoit beau l'année ſuivante.

5. Il faut retailler les branches gommées, au-deſſous de la gomme & ôter tout ce qui eſt ſec ou languiſſant.

LE CURIEUX.

Je comprens la neceſſité de cette ſeconde taille qui eſt cauſe que la ſéve n'eſt point occupée inutilement. Vous m'avez promis un traité du Pincement des Pêchers & de me dire quelle eſt ſon utilité : ſouvenez-vous de vôtre parole & ajoûtez-y, s'il vous plaît, quelque choſe touchant l'ébourgeonnement.

CHAPITRE VI.

Du Pincement des Pêchers, Abricotiers, Poiriers & Figuiers, & de l'ébourgeonnement.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

LE Pincement des Pêchers eſt une maniere de taille qui ſe fait ſur un ſujet tendre & nouveau, à trois ou quatre yeux avec les ongles. Il empêche le paſſage trop fort de la ſeve, & la trop haute pouſſée ; il fait crever des yeux & donner pluſieurs branches ; j'en ai l'experience.

Maniere de pincer les Pêchers.

Les effets du pincement.

LE CURIEUX.

Ce Pincement eſt donc pour arrêter les branches qui veulent devenir gourmandes ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Ouï, & c'eſt pour cette raiſon que M. de la Quintinie l'a mis le premier en uſage ; car ces ſortes de branches deviendroient trop groſſes & trop hautes, & ne pouſſeroient que du bois : au lieu qu'elles produiſent, par le moïen de ce pincement, pluſieurs petites branches inferieures qui ſeront bonnes à fruit, & d'autres à bois propres pour garnir l'arbre.

Ce qui peut arriver aux Pêchers quand ils ne ſont point pincez.

Les effets que produit le pincement des Pêchers.

LE CURIEUX.

En quel tems pincez-vous les Pêchers ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Les mois de May & de Juin sont le tems de pincer les Pescher.

Ce pincement se doit faire en Mai & en Juin : si on le fait plus tard il ne produira pas le même effet. La raison est que les branches que l'on pinceroit plus tard ne donneroient au-dessous d'elles que des branches chifonnes & infructueuses pour l'année suivante. Car la séve est alors occupée à fortifier non seulement les branches à bois, mais encore celles à fruit qui sont venuës de la premiere taille de l'année, & même à nourrir le fruit qui est sur l'arbre. Et ainsi toutes les branches qui viendroient de celles qui auroient été pincées trop tard, seroient chifonnes & inutiles.

Raison pourquoi l'on ne doit pas pincer plus tard les Pescher.

Ce qu'on a dit pour les Pescher se doit aussi entendre pour les Abricotiers, Poiriers & Figuiers

Ce que je viens de vous dire touchant les Pêchers, se doit aussi entendre des Abricotiers, Figuiers, Poiriers, & des jets des vieux arbres qui ont été greffés en couronne. Quelques-uns n'approuvent pas la pince des Pêchers, mais je doute qu'ils l'aïent jamais bien mise en pratique.

LE CURIEUX.

Ce que vous venez de me dire du Pincement me paroît très-utile : vous avez encore à me parler de l'ébourgeonnement.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

L'ébourgeonnement des arbres.

L'ébourgeonnement des arbres consiste à ôter les branches inutiles, & toutes celles qui font une certaine confusion, afin que les bonnes branches à bois & à fruit se for-

fifient & ſe conſervent pour la beauté de l'arbre.

L'ébourgeonnement des Pêchers & Abricotiers ſe fait pendant les mois de Mai & de Juin ; & celui des poiriers en Avril & en Mai : cette operation ſe fait avec la ſerpete. *En quel tems l'on ébourgeonne les arbres.*

En faiſant l'ébourgeonnement des Pêchers, on ôtera la trop grande quantité de pêches qu'il y a ſur les branches, afin que celles qu'on laiſſera ſoient plus groſſes & mieux nourries. *Il faut ôter des Peſches de deſſus les arbres quand il y en a trop, pour qu'elles ſoient plus belles & meilleures.*

LE CURIEUX.

Puiſque vous avez commencé à parler d'ôter la trop grande quantité de fruits qui ſont ſur les Pêchers, je vous prie de m'inſtruire ſur la maniere de le faire à l'égard des arbres.

CHAPITRE VII.

De la maniere dont il faut gouverner les fruits ſur les arbres, afin qu'ils aïent leur qualité.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

LA Méthode pour avoir de beaux & bons fruits, eſt de décharger l'arbre de la trop grande quantité. Je parle de ceux d'automne & d'hyver, car pour ceux d'été, l'ardeur du ſoleil les nourrit parfaite-

Oter les abricots quand il y en a trop sur les arbres.

ment, ainſi il n'eſt pas beſoin d'en ôter, à la reſerve des Abricots leſquels on peut faire vendre pour confire, quand on les ôte de bonne heure.

LE CURIEUX.

En quel tems ôtez-vous la trop grande quantité de fruit de deſſus les arbres ?

LE JADINIER SOLITAIRE.

Le tems d'ôter les fruits ſur les arbres quand il y en a trop.

Le tems le plus propre eſt le mois de Mai pour les Abricots & les Pêches ; & les mois de Juin & de Juillet pour les fruits d'automne & d'hyver, parce que pour lors on peut connoître & choiſir les plus beaux & les mieux formés. Sur-tout il faut retrancher ceux qui ſont piqués des vers, ou qui ont quelqu'autre tare connuë.

LE CURIEUX.

Faut-il laiſſer pluſieurs poires ſur chaque trochet ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Comment il faut ôter les petits fruits de deſſus les arbres.

Non, on eſtime plus une ou deux belles poires, que pluſieurs petites : ſi l'on voit donc ſur un trochet une ou deux belles poires avec d'autres petites, il faudra ſans ſcrupule couper avec des ciſeaux les petites par le milieu de la queuë, de crainte de donner de l'air à la ſéve, ce qui feroit alterer les autres fruits, & empêcheroit leur groſſeur & leur nourriture.

LE CURIEUX.

Vous ſçavez qu'il y a des poires qui tien-

nent ſi peu ſur les arbres, que le moindre vent les abat. Les *Virgouloufes*, par exemple, ſont forts ſujettes à cet accident, & plus les groſſes que les petites; ainſi en ôtant toutes les petites, ſelon ce que vous dites l'arbre courroit riſque de ſe trouver ſans fruit.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Vous prévenez ce que je voulois vous dire : il n'y a point de regle qui n'ait ſon exception. *Exception & précaution pour la Virgouleuſe.*

Pour cette eſpece de poire, il en faut laiſſer de petites, afin de n'en être point privé entierement ; mais le meilleur conſeil que je vous puiſſe donner c'eſt de n'en mettre que peu en buiſſon, & beaucoup en eſpalier.

LE CURIEUX.

Je ſuivrai vôtre conſeil : revenons maintenant aux Pêchers. Faut-il ôter d'une branche qui auroit pluſieurs pêches, celles qui ſont les plus petites ? & ſi on les y laiſſoit viendroient-elles à maturité ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Il les faut ôter : car autrement il arriveroit que la chair de ces fruits ſeroit rude & pâteuſe, & leur goût aigre & amer, l'expérience me l'a fait connoître. Je ne vous dis point ceci ſeulement pour les pêches, mais auſſi pour toutes ſortes de fruits : ſi vous en voulez avoir de la ſatisfaction, ne *La trop grande quantité de fruits ſur un arbre, ôte ſa bonne qualité.*

ſouffrez point qu'on laiſſe ſur vos arbres les fruits qui ſont trop preſſés ; la raiſon eſt que l'air & le ſoleil ne paſſant point au travers, ils ſeront ſujets à ſe pourrir.

Accident qu'il faut prevenir à l'égard du Bon chrétien d'hiver.

Il ne faut point manquer non plus de faire viſiter tous vos *Bon-chrétiens* au mois d'Avril, & de Mai, & voir s'il n'y a point de petites chenilles noires auſquelles ils ſont ſujets : car elles piquent les poires, ce qui les rend toutes contrefaites, les ſeche & les fait ſouvent tomber.

LE CURIEUX.

Je conçois la neceſſité de viſiter les Bonchrétiens ſur les arbres : mais expliquez-moi, je vous prie, d'où vient qu'en laiſſant une trop grande quantité de pêches ſur un arbre, elles deviennent d'un mauvais goût, comme vous venez de me le dire : je ne crois pas que ce ſoit manque de ſéve, puiſqu'il en faut une bien plus grande abondance pour que les branches de ce même arbre puiſſent profiter en groſſeur ; je vous avouë donc que je ne conçois pas quelle en peut-être la raiſon ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Il eſt aiſé de vous en faire connoître la cauſe, & vous en conviendrez dès que vous demeurerez d'accord avec moi que la chaleur du ſoleil eſt le principe qui met la ſéve en mouvement & qui la fait agir en deux differentes manieres ; 1°. D'abord le ſoleil ſubtiliſe

ſubtiliſe une partie de cette ſeve, & c'eſt ce qui donne la nourriture au fruit juſqu'à ſa parfaite maturité ; 2°. L'autre partie de la ſeve, qui eſt à la verité plus abondante mais en même tems plus materielle, reçoit ſimplement du ſoleil une qualité convenable pour groſſir & pour fortifier les branches à bois. Ce principe étant inconteſtable, je dis que le plus ſubtil de la ſeve qui ſert à nourrir le fruit, étant moins abondant que le reſtant de la ſeve qui fait groſſir les branches à bois, il s'enſuit de-là qu'en laiſſant une trop grande quantité de peſches ſur un même arbre, elles ne ſçauroient recevoir autant de cette ſeve ſubtiliſée qu'elles en ont beſoin pour leur nourriture ; & par une ſuite du même raiſonnement les peſches ſont non ſeulement moins groſſes ; mais elles ſont auſſi d'un très-mauvais goût. J'ai fait ſur cela l'experience ſuivante. J'avois un arbre qui portoit ordinairement des peſches fort groſſes & d'un goût exquis ; il arriva qu'une année ſe trouvant chargé d'une très-grande quantité, j'eſſaïai de n'en ôter aucunes pour voir ſi elles ſeroient également bonnes, mais la chair en devint ſi rnde, ſi pâteuſe & leur goût ſi aigre & ſi amer que je fus obligé de les jetter. L'année ſuivante l'arbre chargea encore beaucoup, mais je n'en laiſſai qu'une quantité raiſonnable, & j'eus des pêches auſſi groſſes & d'un auſſi excellent goût ;

qu'elles l'étoient avant que j'euſſe fait mon experience.

LE CURIEUX.

Rien n'appuïe mieux le raiſonnement que l'experience, & on ne doit pas heſiter à ſuivre la pratique que vous preſcrivez. Je vous demande à preſent s'il eſt neceſſaire de découvrir en certain tems les fruits qui ſont ſur les arbres, tant en buiſſon qu'en eſpalier.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Ce qu'il faut faire pour que les fruits aïent un beau coloris & un bon goût.

Ouï, ſi vous voulez que vos fruits aïent un beau coloris & qu'ils avancent en maturité : je n'en excepte point la *Pêche Madelaine blanche*, qui prend une très-belle couleur incarnat, ſelon l'experience que j'en ai : il n'y a que l'*Avant-pêche blanche* qui n'en prend point, & la *Blanche d'Andilly* qui n'en prend que très-peu : pour toutes les autres, quand on a ſoin de les découvrir de bonne heure elles ſont d'une extrême beauté.

Nous avons auſſi de certaines poires dont le coloris eſt agréable quand on en ôte les feuilles, comme le *Beurré rouge*, *l'Inconnu-cheneau*, le *Bon-chrétien d'hyver*, les *Pommes d'Apy*. Pour les *Muſcats* & *Chaſſelas*, il ſera bon de les découvrir afin qu'ils prennent une couleur d'ambre & qu'ils aïent un goût plus fin.

LE CURIEUX.

Continuez, je vous prie, de me dire le tems auquel il faut découvrir les fruits, & la maniere de le faire afin qu'ils aïent un beau coloris.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Le tems auquel on doit découvrir les fruits, & la maniere de le faire.

L'experience m'a fait connoître qu'on peut commencer à la fin de Juin à ôter avec des ciſeaux les feuilles qui ſont ſur les fruits, & continuer de le faire dans la ſuite, ſur tout quand on voit à peu près qu'ils ont leur groſſeur. Car pour lors il faut ôter entierement toutes les feuilles qui ſont autour, afin que la roſée de la nuit, la pluïe & les rayons du ſoleil donnent deſſus.

Maniere de quelques Auteurs pour donner couleur aux fruits.

Quelques Auteurs ont dit que pour leur donner plus de couleur, il faut avoir des ſeringues faites exprès, dont la pomme ſoit faite en forme d'arroſoir avec leſquelles on les arroſe, ou on les ſeringue deux ou trois fois le jour pendant la grande chaleur du ſoleil. Je conviens avec eux que ces arroſemens réüſſiſſent toûjours pour donner la couleur aux fruits, mais ils me permettront de dire que cet uſage fréquent en diminuera la qualité, particulierement des pêches dont la pelure eſt très-fine; parce que l'eau de ces arroſemens la penetrant aiſément, il eſt comme impoſſible qu'elle ne ſe communique pas aux fruits dont le goût ne ſera plus ſi relevé que ſi l'on ne ſe ſervoit pas de cet expedient.

Les frequens arroſemens ſur les fruits en diminuent la bonne qualité.

LE CURIEUX.

L'attention que vous avez faite ſur les arroſemens des fruits eſt digne de remarque; je m'en tiendrai à vôtre pratique.

Je voudrois maintenant apprendre à connoître le tems de la maturité des fruits, & celui auquel on les doit cueillir.

CHAPITRE VIII.

De la maturité des fruits, & du tems de les cueillir.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

L'experience fait connoître la maturité des fruits.

LA connoiſſance de la maturité des fruits dépend plus de l'experience que du raiſonnement.

Je vais vous faire part de la mienne.

Quand le fruit d'été ſe détache de l'arbre c'eſt la marque de ſa maturité.

Tous les fruits d'été ne ſont jamais meilleurs à manger, que lorſqu'ils ſe détachent de l'arbre, excepté les poires qui ſont ſujettes à être cotonneuſes : car pour celles-là il faut les cueillir un peu avant leur maturité, pour quelles ſoient bonnes.

Les Poires d'automne & d'hiver ne ſont bonnes que lors que leur fermentation les a fait meurir dans la fruiterie.

Les Poires d'automne, comme *Beurré*, *Moüille-bouche*, *Sucré-verd*, &c. & celles d'hyver fondantes, quoi qu'elles ſe détachent facilement de l'arbre, ne ſont pas bonnes à manger juſqu'à ce que leur fermentation les ait meuries ; c'eſt pourquoi on les met dans la fruiterie. Le toucher donne la juſte con-

noiſſance de la maturité des Poires fondantes, des Pêches, Abricots, Figues, &c. Cela ſe fait en mettant doucement la pouce ſur chacune, de crainte de les meurtrir : & ſi le fruit obéït ſous le pouce, vous pouvez vous aſsûrer qu'il eſt dans ſa maturité.

Ce qui fait connoître que les Poires fondantes ſont dans leur maturité.

Mais, me direz-vous, comment connoître ſous le pouce la maturité des poires qui ſont caſſantes, comme le *Bon-chrétien musqué*, le *Meſſire-Jean* & autres de cette qualité qui ſont toûjours fermes ? Pour celles-là il n'y a que le goût qui en décide : je parle par experience.

Le goût ſeul decide de la maturité des poires caſſantes.

LE CURIEUX.

Ce que vous venez de me dire eſt bon à ſçavoir. Un de mes amis me dit ces jours paſſés, que pour manger le *Pavie de Pomponne*, le *Brugnon violet*, la *Pêche violette hâtive & tardive* dans leur parfaite bonté, il falloit les laiſſer meurir ſur l'arbre juſqu'à ce qu'ils ſe détachaſſent d'eux-mêmes. Je voudrois ſçavoir ſi c'eſt là vôtre ſentiment.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Il eſt vrai que pour juger de la bonté de ces fruits, il faut obſerver ce que vôtre ami vous a dit : ils en ſeront d'un goût ſucré & plus vineux ; je l'ai experimenté. Mais il y a une précaution à prendre, dont vôtre ami peut-être ne vous a point parlé, & qui eſt très-neceſſaire ; c'eſt de faire mettre de la paille aux pieds des arbres nains en-

L'on ne peut juger de la bonté de Pavie de Pomponne, du Brugnon, des peſches violettes hâtives & tardives, que quand les fruits ſe détachent d'eux.

mêmes de l'arbre.

eſpalier, de l'épaiſſeur d'un bon demi pied; pour que quand le fruit ſe détachera de lui-même, il ne ſoit point meurtri; & ſi à cet eſpalier, il y a des arbres à haute tige, je vous conſeille d'avoir des paillaſſons faits exprès de la largeur d'un pied & demi, & de la longueur de l'arbre paillaſſé. Ces paillaſſons auront un bord ſur le devant d'environ quatre doigts de hauteur, & autant aux deux bouts, pour empêcher que le fruit ne tombe à terre & on les attachera avec des cordes par les deux bouts en l'air au treillage; cela garantira de la meurtriſſure les fruits des arbres à haute tige, de même que ceux des arbres nains.

Précaution à prendre pour les fruits qui ſe détachent des arbres.

De quelle maniere doivent être faits les paillaſſons, pour conſerver les fruits qui ſe détachent de l'arbre.

Suite du même ſujet pour les poires de Bon-chrétien d'hiver.

Il eſt bon d'en faire autant pour les poires de *Bon-chrétien d'hyver*, environ quinze jours avant que de les cueillir; afin que s'il y en a quelques-unes qui ſe détachent de l'arbre, elles ne ſoient point endommagées. Je me ſuis très-bien trouvé de cette précaution.

LE CURIEUX.

Continuez, je vous prie, de m'apprendre en quel tems on doit cueillir les fruits d'automne & d'hyver.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

La maturité des fruits d'automne & d'hiver, dépend de la qualité de la

Le tems de cueillir les poires d'automne & d'hyver, eſt une choſe importante à ſçavoir:

Les fruits meuriſſent plûtôt dans une ter-

re legere & chaude, que dans celle qui eſt froide & humide. Cela ſuppoſé, vous obſerverez ſi pendant l'année, les mois d'Avril & de Mai ſont doux : s'ils le ſont, vous devez juger que les fruits meuriront de meilleure heure. Si l'année eſt chaude ou ſéche au mois d'Août & de Septembre ; dans les terres legeres on cueillera les poires d'automne vers le douziéme ou quinziéme du mois de Septembre ; & les poires d'hyver au douziéme ou quinziéme d'Octobre, excepté le *Bon-chrétien d'hyver*, qui doit être cueilli environ une ſemaine plus tard, pour qu'il ſe perfectionne dans ſa maturité.

terre, pour être cueillis plûtôt ou plus tard.

Remarque utile à ſçavoir pour juger du tems de la maturité des fruits.

Les Pommes doivent être auſſi compriſes au nombre des fruits d'hyver : elles ſe doivent cueillir vers le 12. ou le 15. d'Octobre.

Mais ſi ces deux derniers mois ſont froids & humides, comme nous avons vû dans quelques-unes des années paſſées où les ſaiſons étoient dereglées ; pour lors il faudra cueillir les Poires plus tard, c'eſt-à-dire celles d'automne à la fin de Septembre, & celles d'hyver en Novembre ; & de même des Pommes. Dans les terres qui ſont froides & humides l'on cueillera le fruit dix jours ou environ après les tems que nous avons marqués pour les terres legeres.

Il faut choiſir un beau jour & ſec pour cueillir le fruit afin qu'il ſe conſerve mieux ;

Raiſon pourquoi il ne faut jamais

meilir le fruit par un tems humide.

le faire avec attention, enſorte que toutes les Poires aïent leur queüe, & les mettre doucement dans le panier pour être miſe enſuite ſur les tablettes les unes après les autres.

LE CURIEUX.

Je conçois qu'il eſt important de faire ce que vous recommandez ſi l'on veut être bien content de ſes fruits. Je voudrois ſçavoir auſſi de quelle maniere il faut les gouverner dans la fruiterie.

CHAPITRE IX.

De la maniere de conſerver les fruits dans la fruiterie.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Il faut mettre les fruits ſur les tablettes ſelon la ſituation qu'ils doivent avoir.

LA maniere de conſerver les fruits eſt de telle conſequence, qu'elle merite bien qu'on y faſſe attention : par exemple les Pêches ſont incomparablement meilleures étant cueillies 3. ou 4. jours avant qu'on les veuille manger. Il faut les mettre dans le fruitier deſſus des feuilles de verjus bien ſéches, leur ſituation doit être deſſus leur queuë pour éviter qu'elles ne ſe gâtent, ce qui ne manqueroit pas d'arriver ſi on les mettoit ſur le côté. Il ſera neceſſaire de les viſiter tous les jours afin de manger les plus mûres les premieres.

Les pêches doivent être ſur leur queuë.

La marque de la maturité des Figues, & la ſituation qu'elles doivent avoir dans les corbeilles.

Pour manger les Figues dans leur veritable maturité, il faut cueillir (mais jamais dans l'ardeur du ſoleil) celles qui ont à l'œil une larme de ſirop ; on les mettra enſuite ſur le côté dans une corbeille garnie de feuilles, & on les portera dans la fruiterie où on les laiſſera pendant la nuit ; le lendemain elles ſeront d'un goût délicieux. Quand on voudra les ſervir ſur table il ne faudra point les changer de ſituation.

Fruits dont la ſituation eſt indifferente en les mettant dans les corbeilles.

Les Abricots & les Prunes ſont bien en quelque ſituation qu'on les mette dans les corbeilles ; mais pour manger des Abricots qui ſoient d'un goût plus relevé que quand on les cueille, il faut les laiſſer un jour ou deux ſur les tablettes de vôtre fruitier avant qu'on les ſerve : ceux qui ſont venus en plein vent ont toûjours un goût plus vineux & plus muſqué que ceux qui ſont en eſpalier.

Abricots.

Suite du même ſujet pour les Prunes.

Si vous voulez conſerver vos Prunes bien fleuries, il faut en les cueillant les mettre dans une corbeille avec des feuilles d'orties par deſſus : elles ne doivent point être ſurvuidées de crainte de les défleurir, ce qui les rendroit moins agréables, à la vûë. Je vous conſeille de faire mettre les corbeilles dans vôtre fruiterie un jour ou deux pour que les Prunes ſe rafraîchiſſent, elles ſeront préferables à celles qu'on cueilleroit pendant la grande chaleur du jour pour être mangées ſur le champ.

Suite du même ſujet pour conſerver les raiſins après être cueillis.

Les Raiſins étant cueillis, pour les bien conſerver on les mettra dans un lieu ſec où il ne géle point; ils ſeront bien ſur de la paille, mais ils ſe conſerveront mieux étant pendus en l'air. Le ſecret d'en avoir qui durent long-tems, eſt de les faire cueillir un peu avant leur maturité.

Methode pour conſerver des raiſins long-tems.

LE CURIEUX.

Je ſuis très-ſatisfait de ce que vous venez de me dire touchant les fruits d'été. Parlons preſentement de ceux d'hyver & apprenez-moi la maniere de les conſerver dans le fruitier. Quand on voit un beau jour d'hyver & qu'il ne gêle point, y auroit-il du riſque de leur donner quelquefois de l'air ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Il eſt dangereux de donner de l'air à une fruiterie en hiver, quoi qu'il ne gêle point.

Le moïen de conſerver vos fruits d'hyver juſques au tems qu'ils doivent durer, c'eſt de ne point laiſſer entrer d'air étranger dans vôtre fruiterie; car il corromproit l'air temperé qui eſt au dedans & cauſeroit un dommage conſiderable à vos fruits: c'eſt pourquoi les fenêtres étant bien fermées & calfeutrées, il ne faut point les ouvrir tant qu'il y aura encore du fruit, quand ce ſeroit même au printems.

LE CURIEUX.

Je ne vois pas qu'il y ait ſujet de craindre que la gelée puiſſe gâter les fruits au printems, n'étant pas aſſez violente pour

celà. Par exemple les Poires de *Bon-chrétien d'hyver*, & les Pommes de *Reynette* en ouvrant les fenêtres par un beau ſoleil d'après-midi, pourroient-elles ſouffrir du dommage de la gêlée ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Ce n'eſt pas ſans raiſon que je vous ai dit qu'il ne faut point ouvrir les fenêtres de vôtre fruiterie tant qu'il aura des fruits : car il eſt certain qu'en leur donnant de l'air ils perdront entierement leur qualité. Les *Bons-Chrétiens* deviendront noirs, les Pommes deviendront fanées & ridées, & vos fruits ne ſeront point agréables ni à la vûë ni au goût.

LE CURIEUX.

N'y a-t-il point encore d'autres précaution à prendre pour conſerver les fruits ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Ouï. Quand on voit que la gêlée eſt violente, il ne faut pas s'imaginer qu'il ne puiſſe pas gêler dans vôtre fruiterie. Quoique vous aïez pris toutes les précautions que je vous ai marquées, il faut encore, pour en être bien ſûr, y mettre de petits godets de terre pleins d'eau, qui ſerviront à connoître s'il n'y gêle point ; & pour peu que l'eau en ſoit glacée le lendemain, il faut couvrir les fruits avec une couverture de lit.

Epreuve qu'on doit faire pour ne point être ſurpris de la gêlée dans une fruiterie.

Au reſte il ne faut pas manquer à mettre

Les fourieds

Vos ſont utiles dans une fruiterie.

dans vôtre fruiterie pluſieurs ſouricieres ; elles ſervent de pieges aux ſouris qui gâtent les fruits.

LE CURIEUX.

Raiſon pourquoi les fruits ne ſe conſerverent pas dans l'année 1711.

Je profiterai de tous vos bons avis. Pourriez-vous me dire la raiſon pourquoi les fruits de l'année 1711. ne ſe conſerverent pas dans la fruiterie ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Je crois que la cauſe ne peut provenir que de ce que les fruits manquerent de chaleur dans ladite année ; & ſi vous eûtes quelqu'attention ſur le tems qu'il fit pendant l'été, vous pûtes remarquer qu'il ne fit qu'une chaleur très-moderée ; or comme c'eſt la grande chaleur du ſoleil qui perfectionne la qualité des fruits, en deſſechant le trop d'humidité qui eſt au-dedans, il arrive que les fruits n'aïant reçû en 1711. qu'une chaleur très-moderée, & aïant conſervé trop d'humidité, la fermentation ſe fit plûtôt qu'elle ne devoit, ce qui en précipita la maturité en telle ſorte qu'il fut preſqu'impoſible de les garder.

LE CURIEUX.

Vôtre raiſonnement me paroît juſte, & vous me ſatisfaites pleinement ſur toutes les queſtions que je vous fais. Je vous demande à preſent quelle eſt la méthode de tailler la vigne, & ſi cette taille eſt abſolument neceſſaire.

CHAPITRE X.

De la Taille de la vigne.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Il eſt neceſſaire de tailler la vigne pour avoir du beau & bon fruit.

RIEN n'eſt plus aiſé à tailler que la vigne, & rien n'eſt plus neceſſaire ; par la raiſon que ſi on ne tailloit point, ſon fruit n'auroit pas la qualité de celui dont la taille auroit été faite dans le tems, & la vigne périroit infailliblement.

Le veritable tems de tailler la vigne.

La taille des ceps de vigne ſe fait au mois de Mars, quoiqu'il y ait des Auteurs qui ſoient du ſentiment de tailler en Février, & même plûtôt.

Pour bien faire cette taille il faut obſerver cinq choſes.

Cinq obſervations.

La premiere, eſt qu'il faut retrancher tout le bois mort, & toutes les branches qui ſont inutiles.

La ſeconde, qu'il faut tailler à quatre yeux les plus groſſes branches & les mieux placées ; & à deux yeux celles au-deſſous, que nous appellons courſons.

La troiſiéme, que quand on taille il faut avoir la précaution laiſſer un bon doigt de bois au-deſſus de l'œil du haut de la branche taillée.

La quatriéme, qu'il faut que la taille ſoit faite en talus de l'autre côté de l'œil

pour ne point l'endommager ; car la vigne venant à être en seve, & pleurant beaucoup, si le talus étoit du côté de l'œil, il seroit noïé par l'abondance de l'eau qui sortiroit du haut de la branche taillée.

La cinquiéme, qu'il faut être soigneux de faire ébourgeonner la vigne, & de la lier dans le tems, qui est en Mai, Juin & Juillet ; afin que le fruit profite, & meurisse jusques à son entiere perfection.

LE CURIEUX.

J'ai remarqué que dans vôtre seconde observation, vous dites qu'il faut tailler à deux yeux la branche au-dessous de celle qui est taillée à quatre yeux, je voudrois bien en sçavoir la raison.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Raison pourquoi l'on taille une branche à deux yeux.

Il n'est pas difficile de vous la rendre sensible. Cette branche taillée à deux yeux, & que nous appellons *Courson* est ainsi taillée dans l'esperance qu'elle donnera deux bonnes branches qui seront les sujets sur lesquels on taillera l'année suivante, afin que dans le tems on retranche la branche, qui avoit été taillée à quatre yeux l'année précedente, de même que toutes celles qu'elle avoit données de cette taille, qui suivant le cours ordinaire doit en avoir donné une par chaque œil : & si vous voulez sçavoir la maniere de tailler les deux branches que le coursон a données, la voici,

La plus haute des deux doit être taillée à quatre yeux, & la plus basse à deux yeux pour servir de courson.

LE CURIEUX.

Je conçois bien ce que vous venez de me dire ; mais permettez-moi de vous faire deux questions par rapport à ce courson.

1. Supposé qu'il n'ait donné qu'une branche, que faudra-t-il faire en pareil cas ?

Si ce courson n'a donné aucune branche, sur quoi ferai-je ma taille ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Il est aisé de vous satisfaire. Vous supposez en premier lieu, que ce courson n'a donné qu'une seule branche, ce qui à la verité arrive quelquefois ; pour lors il faut tailler cette branche en courson, c'est-à-dire à deux yeux, & vous taillerez à quatre yeux la branche la plus basse parmi celles qui seront venuës de la taille de l'année precedente, en retranchant toutes les autres.

Ce qu'il faut faire quand un courson n'a donné qu'une branche.

En second lieu, vous supposez que le courson, dont vous esperiez avoir deux branches, ne vous en a donné aucune : il faudra en ce cas là avoir recours à la branche taillée l'année precedente, qui peut en avoir donné, comme je vous ai dit, jusques à quatre ; & pour lors vous vous attacherez aux deux qui sont les plus basses ; vous taillerez la plus haute à quatre yeux, & de la plus basse vous en ferez un cour-

Ce qu'il faut faire quand un courson n'a donné aucune branche.

ſon. Voilà ma méthode, & je crois que c'eſt celle des Auteurs qui en ont parlé le mieux.

LE CURIEUX.

Il ne me reſte plus aucun doute ſur la taille de la vigne : je vous demande à preſent quelle eſt la maniere de cultiver les Figuïers, vous ſçavez que vous ne m'en avez encore rien dit.

CHAPITRE XI.

Traité des Figuiers, & de la maniere de les cultiver.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

AVANT que de ſatisfaire à vôtre demande, il eſt bon de vous dire quelles ſont les Figues qui réüſſiſſent le mieux au climat de Paris. Je n'en connois que de quatre ſortes, qui meuriſſent parfaitement bien.

Des Figues qui réüſſiſſent le mieux au climat de Paris.

La premiere, eſt la Blanche-ronde.
La ſeconde, eſt la Blanche-longue.
La troiſiéme, l'Angelique.
La quatriéme, la Violette.

De la Figue Blanche-ronde.

Vous ne ſçauriez trop avoir dans vôtre Jardin de Figues *Blanches-rondes*, ſoit en caiſſes, ſoit en buiſſon ou en eſpalier : elles ſont excellentes & très-eſtimées, l'arbre charge même beaucoup.

Pour

Pour la *Blanche-longue* je ne vous conſeille pas d'en avoir quantité. Elle eſt très-délicate & ſucrée, mais l'arbre a ce défaut de charger peu de fruit. *De la Figue Blanche-longue.*

L'*Angelique* a ſon merite dans l'automne ; quand elle eſt bien meure elle eſt excellente. *De la Figue Angelique.*

La *Violette* meurit très-bien ; mais comme elle n'a pas la qualité des blanche, je n'en fais point ſi grand cas, néanmoins ceux qui les aiment, peuvent en avoir quelques arbres dans leur Jardin. *De la Figue Violette.*

LE CURIEUX.

Comment me conſeillez-vous d'élever mes Figuiers ? & eſtimez-vous qu'ils ſont mieux en caiſſes, en buiſſon, ou en eſpalier ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Mon ſentiment eſt, que vous en aïez une plus grande quantité en caiſſes que d'aucune autre maniere : ils réüſſiſſent mieux & on eſt plus ſûr d'en avoir des fruits : d'ailleurs les Figues meuriſſent parfaitement bien & plus promptement, parce qu'une motte de terre eſt plûtôt échauffée qu'une maſſe entiere. *Raiſon pourquoi il eſt plus avantageux d'avoir des figuiers en caiſſes, qu'en pleine terre.*

On a outre cela l'avantage de les conſerver l'hyver facilement dans la ſerre. Il n'eſt pas beſoin que la ſerre ſoit ſi chaude que pour des Orangers : On les y met au mois de Novembre, & ils n'ont beſoin d'aucun arroſement pendant l'hyver.

LE CURIEUX.

En quel tems faut-il faire ſortir les caiſſes de la ſerre, & que faut-il faire quand elles en ſont dehors ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Le tems de tirer les caiſſes de figuiers de la ſerre.

L'on tire de la ſerre les Figuiers en caiſſes au mois d'Avril, & on leur donne auſſi-tôt qu'ils en ſont dehors une bonne mouillure une ſeule fois ; enſuite on les met à l'abri, & ſi l'on voit encore le tems diſpoſé à quelque reſte de gelée, de grelons, ou de roux vents, il faut avoir la précaution de les couvrir avec des draps pour les en garantir. Pour prévenir ces accidens il eſt à propos de ne les mettre hors de la ſerre qu'à la fin du mois d'Avril.

LE CURIEUX.

Quand on n'a plus ſujet de craindre ces ſortes d'accidens, à quelle expoſition faut-il les mettre ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Expoſition où doivent être mis les figuiers en caiſſe

Les arroſemens frequens ſont utiles aux figuiers, afin d'en avoir de gros fruits.

En les tirant de leur abri, il les faut expoſer en plein air & en plein ſoleil, les arroſer d'abord deux fois la ſemaine ; enſuite pendant les mois de Juin, Juillet, & Août on les doit arroſer de deux jours l'un ; mais dans les exceſſives chaleurs on fera bien de les arroſer tous les jours pour que les figues deviennent plus groſſes.

LE CURIEUX.

Je voudrois bien ſçavoir combien d'an-

nées il faut laiſſer un figuier dans ſa caiſſe ſans le changer.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Si vous voulez que vos figuiers en caiſſes vous donnent de la ſatisfaction, il les faut laiſſer dans leurs premieres caiſſes pendant deux années ſans les changer. Il les faut mettre enſuite dans d'autres caiſſes qui ſoient plus grandes, & les changer après celà de quatre ans en quatre ans ſeulement. Chaque fois que vous les changerez il faudra retrancher une partie de leurs racines.

Pour faire que les figuiers en caiſſe réuſſiſſent.

LE CURIEUX.

Quand les figuiers deviennent trop gros pour être mis dans d'autres caiſſes, qu'en faites-vous ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Je les fais mettre en pleine terre dans un endroit un peu ſpacieux & en plein ſoleil, pour les laiſſer en buiſſon. La methode pour les conſerver l'hyver quand le tems approche où l'on eſt obligé de les couvrir, ce qui arrive quand on voit que le tems ſe diſpoſe à la gelée, c'eſt de lier pour lors toutes les branches enſemble avec de l'ozier, & de les emmaillotter enſuite tout autour avec de la paille liée d'ozier ; l'experience eſt certaine & la pratique ſûre.

Mettre les figuiers qui ſont en buiſſon, en plein Soleil.

Methode pour garantir les figuiers en buiſſon de la gelée.

LE CURIEUX.

Faites-vous arroſer les figuiers en buiſſon & en eſpalier de même que ceux qui ſont en caiſſe ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Les figuiers en pleine terre n'ont pas besoin d'arrosement, si ce n'eſt dans une grande ſéchereſſe.

Les Figuiers en buiſſon, & ceux qui ſont en eſpalier n'ont pas ordinairement beſoin d'arroſement, parce que leurs racines étant en pleine terre, elles s'allongent & y trouvent aſſez de fraîcheur pour nourrir leur fruit. Mais dans les exceſſives ſéchereſſes je vous conſeille de leur faire donner une bonne mouillure, afin que les figues deviennent plus groſſes.

LE CURIEUX.

Paliſſez-vous les Figuiers qui ſont en eſpalier, comme l'on fait les Poiriers & les Pêchers ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Comment il faut paliſſer ſes figuiers.

Les Figuiers en eſpalier ne veulent pas être contraints, ni attachés de près comme les autres arbres en eſpalier ; il les faut laiſſer écarter par la tête pendant le printems & l'été, & les paliſſer à des perches qui doivent être poſées ſur de longs crochets.

LE CURIEUX.

Je ſuis en peine de ſçavoir comment il faut conſerver pendant l'hyver les Figuiers qui ſont en eſpalier, pour qu'ils ne gêlent point.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Ce qu'il faut faire pour garantir de la gêlée es Figuiers en eſpalier.

Il y a deux manieres de garantir de la gêlée les Figuiers en eſpalier. La premiere eſt de les attacher proche de la muraille tout droits, & de les couvrir de paillaſſons,

La ſeconde eſt, de les coucher, de les lier avec de l'ozier & de les couvrir avec de la grande litiere ſéche, ou de la paille.

LE CURIEUX.

Si malgré toutes ces précautions il arrivoit qu'ils fuſſent gêlés, les faudroit-il arracher ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Non, mais il les faudra reſapper tout bas quand les branches ſeront mortes ; je vous conſeille pour celà, ſuivant l'experience que j'en ai faite, d'attendre à la S. Jean pour faire cette operation, parce que pour lors la ſéve étant abondante elle remplira & fera pouſſer pluſieurs branches qui paroiſſent mortes.

Ce qu'il faut faire aux Figuiers qui ont été gêlés.

LE CURIEUX.

Il eſt avantageux de ſçavoir ce ſecret. Je vous prie de m'apprendre de quelle maniere ſe font les marcottes de figuiers ſur les vieux pieds ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Il faut au mois de Mars coucher les bonnes branches, qui ſont au pied des Figuiers, de la même maniere qu'on fait les marcottes de vigne ; & dans les mois de Mars ou d'Avril de l'année ſuivante qu'elles auront immanquablement pris racine, il faudra pour lors les ſevrer du pied de l'arbre ; mais il ne faut jamais attendre au mois d'Octobre.

Methode pour faire des marcottes de Figuiers.

LE CURIEUX.

Ce que vous venez de me dire me fait ſouvenir d'avoir vû des marcottes qui avoient de bonnes racines, & qu'on avoit miſes dans des pots ou dans des caiſſes, leſquelles cependant n'avoient pas réüſſi. C'eſt ce qui m'engage à vous demander de quelle maniere vous les cultivez après qu'elles ſont ſevrées ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

La maniere de cultiver les marcottes de Figuiers.

La veritable maniere de cultiver une marcotte de figuier, enſorte qu'elle faſſe un arbre en peu de tems, c'eſt de couper la tige à un pied au-deſſus de la racine, de tailler cette racine un peu court, & d'avoir de la bonne terre melangée par moitié avec du fumier reduit en terreau, lequel on mettra dans une moitié de manequin d'environ ſix pouces de diametre ; il faut enſuite planter la marcotte dedans & faire une couche de fumier. Après que la grande chaleur ſera éteinte, on mettra le manequin dans la couche que l'on aura ſoin de réchauffer de tems à autre pour entretenir le degré de chaleur qui convient au Figuier : en joignant à celà l'arroſement qu'il eſt neceſſaire de faire de fois à autre ; il eſt ſûr que la marcotte pouſſera vigoureuſement.

Il faut laiſſer cette marcotte dans la couche juſqu'au mois d'Octobre.

LE CURIEUX.

Que faites-vous de cette marcotte après l'avoir fait tirer de la couche ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Le manequin étant hors de la couche, vous le couperez pour avoir la marcotte en motte, & vous la mettrez dans une caiſſe d'environ neuf pouces de diametre, ſi la marcotte eſt un peu groſſe ; ſinon il faut avoir une caiſſe plus petite, & ſe ſervir toûjours de terre melangée avec du terreau different de celui des couches. La marcotte étant ainſi plantée dans la caiſſe, l'on obſervera de mettre du fumier gras, au pied par deſſus la terre, & de ne pas attendre que la gelée ſoit venuë pour la mettre dans la ſerre juſqu'au mois d'Avril ſuivant, ou au commencement du mois de Mai pour plus grande ſûreté.

Ce qu'il faut faire après que la marcotte de figuier eſt hors de la couche.

LE CURIEUX.

Si l'on veut que cette marcotte ſoit pour un eſpalier, faut-il la mettre en place dans ſon manequin en même tems qu'elle eſt hors de la couche, ou bien attendre au printems pour la mettre en terre ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Quand on aura ôté de la couche le manequin dans lequel eſt la marcotte, on la mettra en terrre en eſpalier avec le manequin qui ſera bien-tôt pourri, & on aura la précaution, au commencement de l'hyver,

d'y mettre un paillaſſon attaché à la muraille pour garantir la marcotte de la gelée juſqu'au mois de Mai : on obſervera auſſi de l'arroſer au printems & même plus frequemment pendant les grandes chaleurs.

Précaution neceſſaire à obſerver pour les marcottes des figuiers ſortant de la couche.

Cependant ſi on a la commodité d'une ſerre, il faut mettre le manequin ſortant de la couche dans la ſerre pour conſerver la marcotte de la gelée pendant l'hyver. Au mois d'Avril, ou au commencement de Mai il ſera plus sûr de la planter avec ſon manequin, comme je viens de dire.

LE CURIEUX.

Ne ſçavez-vous point quelqu'autre maniere de faire prendre racines ſur un vieux pied à une branche de Figuier, qui ſoit d'une moïenne groſſeur, pour avoir un arbre formé dès la premiere année & qui porte du fruit?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Autre ſecret pour avoir pluſieurs marcottes en caiſſe d'un figuier ou buiſſon.

J'en ſçais deux. La premiere eſt de choiſir une branche ſur un vieux pied, qui ſoit moïennement groſſe, ſur laquelle il y ait trois ou quatre branches. Il faut ôter de la tige de cette branche l'écorce entre deux nœuds : celà étant fait on la mettra dans une caiſſe, & l'on fera enſorte que l'endroit d'où l'on aura ôté l'écorce, ſe trouve à quatre pouces au deſſus du fond de ladite caiſſe ; enſuite l'on remplira la caiſſe de terre & de fumier mélangés enſemble, & on

l'arrosera quand il en sera besoin : celà étant observé, la branche prendra racines dans l'endroit d'où l'écorce aura été ôtée.

Précautions qu'il faut prendre avant que de sevrer les grosses marcottes des figuiers.

Il y a encore une chose à observer, qui est de voir au mois d'Octobre si la marcotte aura pris racines ; il pourroit arriver qu'elle n'en auroit pas, par quelque indisposition de l'arbre, ou par la negligence du jardinier qui auroit manqué à l'arroser dans le tems necessaire. Mais si le vieil arbre est vigoureux & qu'on ait eu soin de l'arroser, vous pouvez compter sûrement qu'elle aura pris racines, l'experience me l'a fait connoître. Il faudra pour lors sevrer la branche au-dessous de la caisse, la mettre dans la serre, & au printems la transplanter dans une autre caisse de la grandeur qui conviendra pour qu'elle puisse y être mise en motte ; j'en ai vû porter du fruit dès la même année.

Pour faire prendre racines à une branche de figuiers d'une grosseur raisonnable.

La seconde maniere de faire prendre racines à une bonne branche de moïenne grosseur, est de faire une incision autour de la tige, à l'endroit où l'on veut qu'elle prenne racines, & d'y mettre un fil de fer bien serré avec des tenailles, en observant tout ce qui a été dit ci-devant sur la branche dont on aura ôté la pelure : cette méthode est immanquable.

LE CURIEUX.

L'invention est assez singuliere. J'ai ouï

dire qu'on pouvoit faire prendre racines à des boutures de figuiers que l'on coupe au pied de l'arbre; en ſçavez-vous la pratique?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Methode pour faire prendre racines à des boutures de figuier.

Ouï, elle eſt facile. Suppoſez que vous aïez pluſieurs boutures à qui vous vouliez faire prendre racines : il faut faire une rigole d'un pied de profondeur & d'environ un pied de large; remplir cette rigole de bon fumier gras, pourri, & y planter les boutures de la même maniere qu'on plante la vigne, c'eſt-à-dire un peu courbées, & avoir ſoin d'arroſer quand il ſera neceſſaire : en obſervant celà elles prendront racines, & ſeront en état d'être levées dans quelques années. On aura ſoin auſſi au commencement de l'hyver de les couvrir de litiére ſéche, ou de paille, pour les garantir de la gêlée.

LE CURIEUX.

Continuez, je vous prie, de me dire comment il faut faire pour bien cultiver les figuiers en caiſſes & en eſpalier; ces figuiers viennent-ils également à toutes les expoſitions du ſoleil, & dans toutes les terres de quelque qualité qu'elles ſoient ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Les terres humides & froides ſont contraires aux Figuiers.

Les Figuiers ne réüſſiſſent point dans les terres humides, peſantes & froides; il ne faut pas non plus les planter ſous des égouts; ils ſe plaiſent dans les terres meubles & chaudes; la charrée, c'eſt-à-dire les cendres qui

ont ſervi aux leſſives, le terreau & le fumier bien haché leur ſont très-propres.

Les Figuiers viennent bien à toutes les expoſitions ; je n'en excepte pas même le Nord ; mais à la verité leurs fruits en ſont plus tardifs, & il n'en faut point attendre de ſecondes Figues. *Toutes les expoſitions ſont bonnes pour les Figuiers.*

LE CURIEUX.

Tout ce que vous venez de me dire eſt bon à ſçavoir. Apprenez-moi, je vous prie, à preſent comment il faut tailler les Figuiers.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

La Taille des Figuiers eſt aiſée à faire : en voici la maniere.

Comme le fruit de cet arbre ne vient que ſur les groſſes branches ; ce ſont celles qu'il faut tailler, en les pinçant, on en coupant les jets trop longs qui s'emportent ; par ce moïen ils donneront des branches à fruit, & ce fruit deviendra gros. *Obſervations pour tailler les Figuiers.*

Il faut ôter tout le bois mort, & toutes les branches de faux-bois, on les connoît par leurs yeux plats.

Tous les ans au mois de Mars ou d'Avril, il faut ôter tous les rejettons qui ſont au pied des Figuiers ; & ſi l'on veut leur faire prendre racines, il n'y aura qu'à mettre en pratique la méthode que j'ai donnée.

Il faut au mois de Juin pincer les groſſes branches qui auront pouſſé depuis le printems ; & celà pour trois raiſons.

Trois choſes obligent à pincer les figuiers.

La premiere, pour leur faire donner un plus grand nombre de jets durant l'été ; la ſeconde pour que les ſecondes Figues meuriſſent mieux ; la troiſiéme pour avoir des premieres Figues en plus grande quantité l'année ſuivante.

LE CURIEUX.

Je ſuis content de ce que vous venez de me dire touchant la maniere de cultiver les Figuiers, je vous demande à preſent quelle eſt la bonne methode pour greffer les arbres.

CHAPITRE XII.

Traité des Greffes.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Dans ce Traité il n'eſt parlé que de trois ſortes de greffes.

JE ne ferai mention que de trois differentes ſortes de Greffes, ſçavoir de celle en écuſſon, de celle en fente, & de celle en couronne.

La Greffe en écuſſon, que nous appellons à la pouſſe, eſt la même que celle de l'écuſſon en œil dormant, avec cette difference néanmoins, qu'à celle qui ſe fait à la pouſſe l'on coupe la tige du ſauvageon à quatre doigts ou environ au-deſſus de la greffe auſſi-tôt que l'on a poſé l'écuſſon, & qu'elle ſe fait au mois de Juin ; au lieu que la greffe à l'écuſſon en œil dormant ſe fait en Juillet, Août, & Septembre, & qu'il

Tems auquel on fait les greffes en œil dormant.

faut attendre le mois d'Avril ſuivant pour couper la tige pareillement à quatre doigts au-deſſus de la greffe. Si l'on veut, par exemple, greffer du Poirier ſur coignaſſier, il y a trois choſes à mettre en pratique, ſans leſquelles les greffes ne ſçauroient réüſſir.

Trois choſes à obſerver pour bien greffer.

1. Il faut que le ſujet que l'on veut greffer ſoit en pleine ſeve, parce qu'il eſt plus en état pour lors de recevoir l'écuſſon : car s'il n'avoit point de ſeve, ou qu'il n'en eût qu'une très-mediocre à cauſe de la trop grande chaleur, il faudroit differer à greffer juſqu'après la pluïe qui fera monter immanquablement la ſeve : c'eſt une experience très-ſûre.

2. Il faut prendre un tems qui ſoit beau & doux : car il n'y a rien de ſi contraire à la greffe qu'un tems de pluïe, parce que l'écuſſon ne s'y attache point & que la pluïe détourne ſon action, en ce qu'entrant dans l'ouverture elle empêche la greffe de ſe coler à l'arbre.

3. Il faut prendre ſur le Poirier, des premiers jets de l'année dont les yeux ſoient bien formés & des plus enflés ; il n'en eſt pas de même du Pêcher ſur amandier, car il faut que les rameaux que vous couperez ſur le Pêcher aïent des yeux qui ſoient doubles, autrement ils ne ſeroient point bons à greffer.

LE CURIEUX.

Il me vient en penſée de vous demander ſi les rameaux dont on veut avoir des greffés pris ſur les Poiriers, ſont tous également bons, c'eſt-à-dire tant ceux qui ſont venus de côté ou panchés, que ceux qui ſont venus droits.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

La pouſſe des greffes ſera telle qu'aura été la ſituation des rameaux ſur les arbres.

Lorſqu'on a beſoin de rameaux de Poiriers, il faut couper ceux qui ſont droits, & nullement ceux qui ſont venus de côté ou penchés; la raiſon eſt que la greffe aura la même ſituation qu'elle avoit ſur l'arbre duquel elle aura été priſe.

Par exemple, ſi pour greffer vous avez coupé un rameau qui étoit droit, la pouſſe de chaque écuſſon qu'on aura levé de ce rameau donnera un jet qui ſera droit. Il n'en ſera pas de même de la pouſſe d'un écuſſon qui aura été levé d'une branche qui étoit de côté ou panchée, car la pouſſe ſera de même mal tournée. Au reſte ſi vous ne pouvez en avoir d'autres que de panchées, pour lors il ne faudra pas manquer de ficher en terre un bâton au pied du ſauvageon pour ſoûtenir le jet de la greffe, afin qu'il devienne droit avec le tems.

Remarquez auſſi qu'il faut prendre la greffe ſur un arbre qui charge beaucoup & qu'elle ſoit d'une branche à fruit, ou tout au moins il faut que l'arbre ſoit vigou-

reux ; & qu'il ne paroiſſe point languiſſant.

LE CURIEUX.

Ce que vous venez d'obſerver ſur la coupe des greffes, eſt très-particulier & c'eſt ce que pluſieurs jardiniers ne ſçavent point. Parlons à préſent de la maniere de lever l'écuſſon, & de faire l'inciſion au ſauvageon qu'on veut greffer, pour y introduire l'écuſſon.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

On leve l'écuſſon en deux manieres.

Premiere maniere de lever un écuſſon.

La premiere qui eſt la plus ordinaire, ſe fait en levant l'écorce avec ſon œil ſans toucher au bois.

Seconde maniere.

La ſeconde, en prenant avec l'écorce tant ſoit peu de bois ; l'une & l'autre ſont également bonnes, même pour les Pêchers, quoiqu'en diſent pluſieurs jardiniers qui croïent que le bois eſt nuiſible à l'œil du Pêcher que l'on greffe.

Figures d'un écuſſon.

L'écuſſon doit avoir la figure d'un V. Etant detaché de ſon ſujet avec le germe & le dedans étant bien net & luiſant, on le portera à la bouche ; l'on fera pour lors l'inciſion au ſauvageon avec le greffoir, à l'endroit le plus uni dudit ſauvageon, à trois ou quatre pouces au-deſſus de la terre. Cette inciſion ſe fera à travers du ſauvageon de la longueur d'un grain d'avoine : enſuite l'on en fera une ſeconde d'un pouce ou environ en longueur, ce qui fera la figure d'un T :

Comment l'on doit faire l'inciſion pour introduire l'écuſſon.

Figure de l'inciſion.

il faut que la main du jardinier ſoit adroite ; afin qu'en faiſant cette inciſion il ne coupe que la ſeule écorce du ſauvageon ſans enfoncer dans le bois ; car le bois étant un peu égratigné il courroit riſque de ne pas reprendre.

Ces deux inciſions étant faites, vous ouvrirez avec le coin du manche du greffoir & leverez peu à peu l'écorce de part & d'autre, au-deſſous de la ligne traverſante du T : enſuite vous prendrez avec la main gauche l'écuſſon qui eſt à vôtre bouche, & de la main droite vous introduirez avec le coin du manche du greffoir vôtre écuſſon entre le bois & l'écorce, juſqu'à ce que la tête de l'écuſſon joigne la ligne qui traverſe le haut du T. L'écuſſon poſé vous le lierez avec de la filaſſe ; & ſi c'eſt un amandier vous vous lierez l'écuſſon avec de la laine, parce que comme elle s'allonge, elle étranglera moins la branche par où doit monter la ſeve.

Figure de l'inciſion pour greffer en écuſſon.

Lorſque la greffe aura pouſſé au mois d'Avril, on coupera l'amandier à quatre doigts ou environ, pour y attacher la greffe avec un peu de paille, afin que la greffe ſe maintienne droite & qu'elle ſoit garantie des grands vents.

Tems auquel on coupe amandiers quand ils ſont greffés.

LE CURIEUX.

Je conçois bien la greffe en écuſſon : obligez-moi de me parler de la greffe en fente,

te ; de ſon utilité & du tems auquel elle ſe fait.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

La greffe en fente ſe fait en Janvier, Février & Mars, elle peut reparer le manquement de celle de l'écuſſon, qui ſe fait dans les mois de Juillet, Août & Septembre, comme je vous l'ai fait obſerver. *De la greffe en fente & de ſon utilité.*

Pendant cet intervalle de tems, il eſt aiſé de juger ſi l'écuſſon eſt bien englué, ou pour ainſi dire collé au ſauvageon ; car il arrive quelquefois qu'il ne l'eſt pas malgré toutes les précautions que l'on a apportées, ſoit par la faute du jardinier, ſoit par celle du ſauvageon ; ou bien de l'écuſſon qui aura été mal levé. Quoiqu'il en ſoit il faut pour lors avoir recours à la greffe en fente, ſuppoſé que le ſujet ſoit de la groſſeur convenable pour cette greffe.

LE CURIEUX.

Quelle groſſeur doit donc avoir le ſauvageon pour être greffé en fente ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Il faut que le ſauvageon ſoit de la groſſeur du pouce ; ſinon il faudra differer juſqu'au tems de la greffe en écuſſon de la même année. *Groſſeur que doit avoir un ſauvageon pour être greffé en fente.*

LE CURIEUX.

Apprenez-moi, je vous prie, la maniere dont la greffe en fente doit être taillée, pour être miſe en œuvre.

Le Jardinier Solitaire.

Des outils neceſſaires pour greffer en fente.

Je commencerai d'abord par les outils neceſſaires. Il faut avoir une bonne ſerpette, un greffoir, une ſcie, un couteau, deux coins de fer, l'un petit pour les jeunes arbres, & l'autre plus gros; un maillet de bois ou de boüis, de la terre franche pêtrie & mêlée avec du foin, de l'ozier fendu, afin que quand la greffe ſera dans la fente on puiſſe lier le ſauvageon tout autour pour aſſûrer la greffe, & enſuite faire une poupée à chaque arbre greffé.

Methode pour bien greffer en fente.

Aïant devant vous tous les outils dont je viens de vous parler, vous commencerez à ſcier le ſauvageon à la hauteur de ſix pouces au-deſſus de la terre, à l'endroit où l'écorce eſt la plus unie : ſi ce ſauvageon ne peut ſervir que pour une greffe, on le coupera en talus; & s'il eſt d'une groſſeur ſuffiſante pour y planter deux greffes, il doit être ſcié le plus uni que l'on pourra : il eſt abſolument neceſſaire de paſſer la ſerpette par deſſus le trait de la ſcie, car la greffe ne pourra jamais ſe joindre au tronc à moins qu'il ne ſoit bien rafraîchi & poli avec la ſerpette. Enſuite l'on prendra le rameau dont on veut faire la greffe, on le taillera par le bas avec le greffoir, en forme de coin d'un pouce & demi de longueur : au-deſſus de l'entaille il faut qu'il y ait au moins trois ou quatre bons yeux, & laiſſer à ce coin autant d'écorce d'un côté que d'autre.

Il eſt à remarquer qu'il arrive quelquefois que la greffe manque, parce que l'on a ôté trop de bois pour former le coin; c'eſt pourquoi il eſt mieux de ne retrancher que très-peu de bois de chaque côté, à l'endroit où la greffe doit joindre le plat du ſauvageon. L'entaille étant égale, on prendra le couteau & on en poſera le tranchant ſur le plat du tronc, enſorte que la fente ſoit faite à l'endroit du plus uni de l'écorce du ſauvageon ou du tronc; il faut légerement frapper du maillet ſur le dos du couteau, & en donnant pluſieurs petits coups faire la fente, enſuite après en avoir tiré le couteau, prendre le coin de fer pour faire ouvrir la fente autant que la greffe le demandera, & apporter toute l'attention neceſſaire pour mettre la greffe dans la fente du ſauvageon ou du tronc, de maniere que la ſeve du ſauvageon & celle de la greffe ſe rencontrent juſtes, & ſe joignent parfaitement, tant par les deux côtés du coin que par les deux entailles qui appuyent ſur le tronc. Il faut obſerver encore qu'avant que d'introduire la greffe dans la fente du ſauvageon ou du tronc, elle doit avoir été trempée dans l'eau pendant deux heures ou environ, pour qu'elle reprenne mieux.

Précaution très-utile pour la greffe en fente.

Methode pour bien faire la fente du ſujet qu'on veut greffer.

Maniere de bien introduire la greffe dans la fente.

LE CURIEUX.

Je me ſouviens à propos de celà d'avoir vû en œuvre un jardinier qui ſe croïoit ha-

bile, lequel ne prenoit point d'autre précaution, quand il introduiſoit ſes greffes dans la fente d'un gros tronc, que de les mettre à fleur de l'écorce du tronc, ſans examiner ſi ces greffes dans la fente arrivoient juſte à l'endroit où la ſeve de l'un & de l'autre ſujet devoit ſe joindre. A vous dire vrai je ne ſçai pas ſi ces greffes réüſſiſſoient bien.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Le peu de ſçavoir de quelques Jardiniers ſur la greffe en fente.

Si vous aviez eu plus de connoiſſance de la greffe en fente, vous auriez jugé ſur le champ que ce jardinier n'étoit rien moins que ce qu'il croïoit ; mais il n'eſt pas le ſeul qui s'imagine de bien faire úne greffe en fente, en la mettant à fleur de l'écorce d'un gros tronc. Pluſieurs comme lui s'imaginent qu'il en faut uſer à l'égard de ces troncs, comme l'on fait à l'égard des jeunes ſauvageons qui n'ont pas l'écorce plus épaiſſe que celle de la greffe d'une année ; mais ils ſe trompent en ce qu'ils ne font point attention, que l'écorce d'un gros tronc étant plus épaiſſe que celle de la greffe qui eſt d'une pouſſe de l'année ; cette greffe doit par conſequent être miſe à fleur de l'écorce du tronc, dans l'endroit juſte où la ſeve de l'un & de l'autre ſe doit joindre, comme je vous l'ai expliqué ci-devant.

Précaution à prendre quand on introduit une greffe dans un gros tronc.

Vôtre arbre étant greffé, il faut mettre un peu de mouſſe dans la fente pour que

l'eau n'y puiſſe pas entrer ; puis lier le tronc avec un brin d'ozier afin de contenir les greffes, & prendre enſuite de la terre franche mêlée avec du foin délié, & en faire une poupée qui enveloppe tout le tronc ; après quoi il faut faire labourer le pied de l'arbre, & y mettre deux ou trois hottées de fumier ſur la ſuperficie de la terre.

Ce qu'il faut obſerver quand on greffe un vieux tronc.

Avant que de finir cet article, je vous fais obſerver que pour greffer les vieux troncs, les greffes doivent être d'un bois de deux ſeves, qui ſoit bien droit, pour les raiſons que je vous ai dites ; que le coin de ces greffes doit être fait de telle façon que tout le vieux bois ſoit dans la fente & que l'entaille qui appuye ſur le plat du tronc ſe trouve être du bois de la derniere ſeve. On ſe ſert de ces ſortes de greffes pour les plus gros troncs, à cauſe qu'elles ont, ſuivant le ſentiment d'un auteur, plus de ſympathie avec le vieux bois ; mais celà ne réüſſiroit pas ſur un jeune ſauvageon, & l'experience m'a appris le contraire.

LE CURIEUX.

Voilà une remarque dont je fais beaucoup de cas ; il me reſte à vous demander qu'elle eſt vôtre méthode pour la greffe en couronne, & en quel tems on la doit faire.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

De la greffe

La méthode de greffer en couronne ſe

en couronne & de la maniere dont elle ſe fait.

peut pratiquer ſur les plus gros arbres, auſſi-bien que ſur les moïens : cette maniere de greffe ſe fait entre le bois & l'écorce en forme de couronne, & c'eſt ordinairement à la fin d'Avril & au mois de Mai quand les arbres ſont en pleine ſeve. On ſcie le corps ou la branche d'un arbre, on paſſe la ſerpette par-deſſus le trait de la ſcie, de même que pour la greffe en fente ; enſuite on prend une greffe de la longueur d'un pouce & demi ou environ, pareille à celle dont on ſe ſert pour la fente, cette greffe ne doit être taillée que d'un côté. Sur le haut de l'entaille il faut qu'il y ait quatre ou cinq yeux & plûtôt cinq que quatre. La greffe étant ainſi taillée, il faut faire l'inciſion avec la pointe d'un couteau à l'endroit où l'on veut la placer entre le bois & l'écorce ; cet endroit doit être le plus uni & le moins noüeux. L'inciſion étant faite avec un petit coin de bois fait exprès, on fait une ouverture entre le bois & l'écorce du tronc, & en même tems on introduit la greffe dans cette ouverture : par ce moïen l'on peut arranger pluſieurs greffes à trois pouces & demi ou environ de diſtance l'une de l'autre autour du ſujet. On ſe ſert d'ozier pour aſſûrer les greffes, & on coüvre enſuite le plat du tronc avec de la terre franche mêlée de foin délié dont on fait une poupée, comme je l'ai dit pour

Tems auquel on fait la greffe en couronne.

Methode de tailler la greffe.

Methode d'introduire la greffe en couronne dans l'ouverture, & ce qu'il faut faire enſuite.

la greffe en fente ; il ne faut pas oublier de faire labourer le pied de l'arbre & de mettre du fumier ſur la terre, comme auſſi de donner un bon arroſement.

LE CURIEUX.

Cette greffe eſt très-bien imaginée : mais laquelle eſtimez-vous le plus, de la greffe en fente, ou de celle en couronne ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

La greffe en couronne eſt preferable à celle en fente, pour les Poiriers & les Pommiers.

Depuis que j'ai experimenté la greffe en couronne ſur un nombre conſiderable, tant de vieux arbres que de jeunes ſauvageons, je la trouve plus aiſée, & plus avantageuſe que la greffe en fente. Pour trois raiſons.

La greffe en couronne eſt facile à faire.

1. La greffe en couronne eſt très-facile à introduire entre le bois & l'écorce dans le ſujet qu'on veut greffer, & il n'en eſt pas de même de la greffe en fente ; il faut obſerver de mettre la greffe juſte au paſſage de la ſeve : cela eſt eſſentiel.

Un vieux tronc d'arbre n'eſt point fatigué de la greffe en couronne.

2. La greffe en couronne ne fatigue point un vieux tronc ni de groſſes branches, & encore moins les jeunes ſauvageons qu'on veut greffer. La greffe en fente au contraire les fatigue beaucoup, il faut une inciſion violente pour y mettre la greffe ; ce qui fait que dans les terres legeres la greffe en fente ne réüſſit pas ſi bien ſur les vieux troncs que dans les terres franches.

Les effets de la greffe en couronne.

3. Cette greffe en couronne pouſſe bien plus vigoureuſement que celle qui eſt faite

en fente, de ſorte qu'en trois ans elle forme d'un vieux tronc d'arbre un beau buiſſon; je ſçai par experience que ces arbres ont ſouvent donné du fruit dans la ſeconde année. J'ai dit d'un vieux tronc d'arbre; car à l'égard des jeunes ſauvageons, un jet de deux ans eſt auſſi fort qu'un jet en écuſſon ou en fente de trois ans. C'eſt ce qui me fait préferer la greffe en couronne à celle qui ſe fait en fente, pour les Poiriers & les Pommiers; car pour les autres eſpeces de fruits, je n'ai point l'experience de la greffe en couronne; c'eſt pour ce'à que je me ſers de l'écuſſon ou de la fente, ſelon la groſſeur du ſujet que j'ai à greffer.

Je finis ce traité des greffes par une obſervation qui eſt importante.

Plus un arbre à greffer eſt gros, & plus les greffes doivent être fortes : la raiſon eſt qu'elles repouſſent beaucoup mieux, & plus vigoureuſement que des greffes qui ſeroient foibles; celles-ci ne réüſſiſſant pas toûjours ſur les vieux troncs d'arbres : c'eſt pourquoi il les faut conſerver pour les appliquer ſur de jeunes ſauvageons. L'on ne taille les pouſſes de ces greffes qu'au bout de deux ans; & au mois d'Avril ou de Mai on met un cerceau autour de l'arbre, attaché à trois ou quatre échalas, pour paliſſer les branche, afin que l'arbre ſoit d'une belle figure.

LE CURIEUX.

Vôtre méthode pour les trois manieres de greffer me satisfait fort.

J'ai ouï dire que vous sçaviez le secret de transplanter les arbres sans motte, quand même ils auroient plus de vingt ans; que vous ne coupez aucunes racines ni branches, & que des arbres ainsi transplantés portent du fruit dès la premiere année. Je vous avouë que celà me paroît singulier. Vous me ferez plaisir de m'en apprendre la maniere.

CHAPITRE XIII.

Méthode de transplanter les arbres sans motte, tant en buisson qu'en espalier, ou à haute tige.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Ce qu'il faut faire pour transplanter un arbre sans motte, quand même il auroit plus de vingt ans.

IL y a plus de douze ans que j'ai fait pour la premiere fois l'experience suivante, & elle m'a toûjours réüssi, tant pour les arbres que pour les fruits. L'auteur du Livre *De la Culture parfaite*, a trouvé ma méthode si singuliere, qu'il l'a expliquée dans son Livre de la même maniere que je la lui ai dite. Je suppose donc que vous aïez un arbre en buisson ou en espalier, qui ne soit point languissant & que vous veuilliez l'ôter du lieu où il est planté, pour le mettre ail-

leurs. La premiere choſe qu'il faut obſerver, c'eſt de faire un trou de ſix pieds en quarré & de trois pieds de profondeur, dans l'endroit où vous voulez que vôtre arbre ſoit tranſplanté. Si dans ce trou il y avoit eu un Poirier, & que l'arbre que vous voudrez y mettre ſoit auſſi un Poirier ; il faudra pour lors changer de terre, car elle doit être regardée comme uſée pour un Poirier : mais ſi vous y voulez planter une autre eſpece de fruit, comme par exemple un Pommier, un Abricotier, ou un Prunier, il ne faut point changer la terre ; parce qu'elle doit être conſiderée comme neuve à l'égard de ces autres fruits.

Obſervation à mettre en pratique.

Obſervation à mettre en pratique.

Après cette premiere précaution vous ferez remplir de terre le trou juſqu'à la moitié ou environ, & vous ferez arracher vôtre arbre en faiſant faire un grand creux tout autour, enſorte que toutes les racines ſoient à découvert, & qu'on les puiſſe avoir dans leur entier, s'il eſt poſſible, ſans être endommagées. Vôtre arbre étant arraché avec ſoin, vous le ferez porter dans le trou preparé, & vous le poſerez de maniere que la greffe ſoit à trois pouces au-deſſus de la ſuperficie de la terre : après quoi vous étendrez les racines de part & d'autre de la même maniere qu'elles étoient auparavant, vous mettrez avec la main de la terre ſur chaque racine en appuyant auſſi ſur cette terre avec

Ce qu'il faut faire afin que les racines d'un arbre qu'on tranſplante ne ſoient point endommagées.

Nouvelle methode de mettre la terre ſur les racines d'un arbre qu'on a tranſplanté.

les mains ; & quand toutes les racines ſeront ainſi couvertes, vous vous ſervirez de la bêche pour achever de remplir le trou.

LE CURIEUX.

Permettez-moi de vous demander pourquoi vous mettez de la terre avec les mains ſur les racines, car j'ai vû quelquefois planter des arbres, & je n'ai jamais vû qu'on ait obſervé cette méthode, on ſe ſervoit ſimplement de la bêche.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Precaution que doit prendre un habile jardinier pour planter utilement.

Un habile jardinier qui plante un arbre avec attention ne met jamais de la terre ſur les racines avec la bêche : il doit prévoir qu'il ne faudroit qu'une motte ou deux pour cauſer un vuide entre les racines de l'arbre, ce qui empêcheroit qu'elles ne ſe liaſſent avec la terre, & ainſi l'arbre periroit ; il met donc toûjours la terre avec les mains, comme je l'ai dit. En effet la raiſon pourquoi on voit très-ſouvent de jeunes arbres nouvellement plantés qui ne font que languir, c'eſt parce que faute d'avoir uſé de cette précaution, ils ne peuvent pas ſe lier comme il faut avec la terre, & de vingt arbres ainſi tranſplantés, je ne voudrois pas répondre d'un ſeul ; au lieu que de cent autres arrachés avec les précautions neceſſaires & tranſplantés de même, je répondrois hardiment de quatre-vingt-dix-neuf, tant je ſuis ſûr de mon experience.

Raiſon pourquoi il arrive ſouvent qu'un arbre nouvellement plan'é ne réuſſit point.

On eſt ſûr de reuſſir à tranſplanter un arbre ſi l'on ſuit cette methode.

LE CURIEUX.

Je ſuivrai de point en point vôtre methode ; continuez, je vous prie, à me dire ce qui peut avoir encore quelque rapport à la tranſplantation des arbres.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Il faut mettre du fumier deſſus la terre au pied d'un arbre nouvellement transplanté & l'arroſer de tems à autre.

Quand un arbre a été tranſplanté & que le trou eſt rempli, il faut faire mettre du fumier par deſſus la terre, de la largeur du quarré & de l'épaiſſeur d'un bon demi pied, & verſer trois ou quatre arroſoirs pleins d'eau ſur le fumier. Je ſuppoſe que le tems ne ſoit pas diſpoſé à la gelée, auquel cas il faudroit differer juſqu'à ce qu'il fût devenu favorable. Au printems il faut faire encore un pareil arroſement pour exciter la ſeve à monter & pour faciliter la pouſſe de l'arbre : on doit s'attendre que la premiere année cet arbre ne pouſſera pas ſi vigoureuſement que celui qui n'a point été tranſplanté ; c'eſt pourquoi l'on aura ſoin pendant les grandes ſéchereſſes de l'été de l'arroſer, & même par deſſus les branches. Cette obſervation doit être miſe en pratique pour les arbres en buiſſon & pour ceux qui ſont en eſpalier, &c.

Raiſon pourquoi il faut arroſer les arbres nouvellement transplantés.

LE CURIEUX.

Vous ne dites point qu'il faille mettre du fumier mêlé avec la terre ; cependant quelques jardiniers ne manquent pas d'en mettre quand ils plantent des arbres.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Ce n'eſt pas une regle generale qu'il faille mettre du fumier mêlé avec la terre à tous les arbres qu'on plante & qu'on transplante : pour l'ordinaire on ne le doit faire que pour des terres legeres ; par exemple, ſi la terre neuve dont vous voulez vous ſervir pour remplir le trou où vous faites planter vôtre arbre eſt une terre legere, pour lors j'approuve fort qu'on mêle du fumier avec la terre ; mais il faut ſçavoir le préparer pour cet uſage, & je connoîs peu de jardiniers qui ſçachent le mettre en œuvre comme on doit le faire en pareille occaſion.

Dans les terres legeres on peut y mêler du fumier quand on transplante un arbre.

LE CURIEUX.

Apparemment vous en ſçavez la préparation, vous me ferez plaiſir de me l'apprendre.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Il faut avoir du fumier bien pourri, les faire hacher avec la fourche de fer, enſorte qu'il ſoit réduit à peu près comme le terreau (car celui des couches n'eſt pas propre à cet uſage) & en faire mettre quatre bonnes hottées que l'on mêlera avec la terre qui doit remplir le trou ; ce mêlange ſe doit faire ſur le bord du trou, & non dedans comme font beaucoup de jardiniers, car autrement le fumier ne ſeroit pas mêlé ſuffiſamment, & ne produiroit pas l'effet attendu.

Maniere de preparer le fumier pour être mêlé avec la terre.

La quantité de fumier qu'il faut mêler avec la terre d'un trou de ſix pieds en quarré & de trois pieds de profondeur.

Dans les bonnes qualités de terre il ne faut point de fumier mêlé avec la terre pour y planter un arbre.

S'il étoit queſtion d'une terre de la qualité de vôtre Jardin, qui eſt noirâtre, ſablonneuſe, graſſe, meuble, & qui n'eſt ni forte ni legere : ou ſi c'étoient des terres fortes & franches, rougeâtres, qui par conſequent ont plus de corps que les terres legeres ; pour lors il ſeroit inutile d'y mêler du fumier, elles n'en auroient aucun beſoin ; il faudroit néanmoins toûjours en faire mettre deſſus la terre au pied de l'arbre pour les raiſons que je vous ai dites ailleurs.

LE CURIEUX.

Cette obſervation eſt de fort bon ſens ; mais comme il peut arriver que j'aurai occaſion de me ſervir de vôtre méthode, j'ai beſoin de ſçavoir le tems auquel il faut transplanter les arbres, comme auſſi la maniere dont il les faut tailler.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Le tems de transplanter les arbres.

On tranſplante les arbres pendant les mois de Novembre, Decembre & Janvier, & même dans le mois de Fevrier ; mais il eſt toûjours plus ſûr de le faire dans le mois de Novembre, parce que pour lors les racines aïant plus de tems pour ſe lier avec la terre, cela les prepare pour mieux pouſſer au printems.

Il faut toûjours planter par un beau tems, pour que les arbres réuſſiſſent.

Il faut choiſir une belle journée pour planter, & éviter le tems de pluïe : car elle empêcheroit de bien manier la terre.

La maniere de tailler un arbre tranſplanté

n'eſt pas differente de celle dont on taille les autres qui ne ſont point gourmands en bois. Et quand même l'arbre que vous aurez tranſplanté ſeroit gourmand en bois, tel que la *Virgouleuſe*, vous le pourriez tailler à trois ou quatre yeux, comme on fait ordinairement les arbres des autres eſpeces de fruits.

De la taille des arbres transplantés.

LE CURIEUX.

Obligez-moi de me dire pour quelle raiſon vous ne faites point de difference pour la taille, entre un arbre tranſplanté qui eſt gourmand en bois, & entre celui qui ne l'eſt pas, comme ſeroit l'*Ambrette*; car vous m'avez appris dans le *Traité de la taille*, que tout arbre qui eſt gourmand en bois doit être taillé long, & que ceux qui ne le ſont point doivent être taillés court.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Il faut conſiderer, comme je vous l'ai dit, qu'un arbre transplanté n'a qu'une ſeve moderée la premiere année; ainſi ſi vous donniez beaucoup de charge à cet arbre; c'eſt-à-dire ſi vous le tailliez long, il ne pouſſeroit que de petites branches inutiles qui le fatigueroient. De plus celà empêcheroit les boutons à fruit de ſe noüer; ainſi vous feriez privé du fruit qu'il promettoit la même année: c'eſt pourquoi il faut abſolument ſe ſervir de la taille courte, afin d'avoir des branches à bois, & que le bouton à fruit profite.

Raiſon pourquoi l'on taille court un arbre transplanté, quoiqu'il ſoit gourmand en bois.

LE CURIEUX.

Mais si après avoir observé cette taille, l'arbre se trouve chargé de beaucoup de fruits, faudroit-il les laisser ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

La trop grande quantité de fruits qu'on laisse d'ans un arbre nouvellement transplanté le fait mourir.

Il seroit dangereux pour l'arbre & pour les fruits d'en laisser beaucoup ; car cela feroit mourir l'arbre, j'en ai l'experience. J'avois fait transplanter un Pêcher qui chargea environ trente pêches la premiere année : je les avois laissées sur l'arbre & quand elles furent grosses comme des œufs de pigeon, l'arbre mourut du soir au lendemain. Je resolus alors de ne laisser qu'une petite quantité de fruits sur les arbres la premiere année que je les aurois transplantés ; je l'ai fait avec succès, & j'ai eu du fruit qui est parfaitement venu en maturité ; les arbres d'ailleurs se sont fort bien portés.

LE CURIEUX.

Cela merite d'être remarqué. Mais comme je ne veux rien laisser échapper pour m'instruire, permettez-moi de vous faire une question. Si l'on avoit à transplanter des arbres à haute tige gros comme la jambe, en faudroit-il user de même que pour les arbres en buisson ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

L'on transplante les arbres à haute tige de même que les buissons.

Oüi : j'en ai fait l'experience sur des arbres encore plus gros que vous ne me dites, & ils ont parfaitement bien réüssi : à

la

la verité il y en a eu peu qui m'aïent donné du fruit de la premiere année ; mais quand on voit un arbre de cette groſſeur qui a repris, cela fait toûjours plaiſir. Au reſte il y a une obſervation à faire, c'eſt qu'avant que de faire arracher vôtre arbre à haute tige, il faut faire couper les bouts des branches & toutes celles qui ſont mal placées, afin que la tête de l'arbre ait une figure plus agréable, & que les boutons à fruit profitent mieux ; car comme je vous l'ai dit en parlant des arbres en buiſſon, ces arbres transplantés n'ont qu'une ſeve moderée la premiere année ; ce qui fait qu'ils ne pouſſent que peu en bois, de même que ceux en buiſſon.

Obſervation à mettre en pratique pour les arbres à haute tige.

LE CURIEUX.

Vous me répondez ſi juſte, que vous m'obligez à vous demander ſi les Ceps de raiſins, ou de verjus de dix ou douze ans ſe peuvent transplanter de la même maniere que les autres arbres.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Il n'y a point d'autre methode à obſerver. J'en ai fait l'experience ; ces ceps néanmoins ne m'ont point donné de fruit la premiere année.

L'on transplante les ceps de vigne comme les arbres.

Vous pouvez même planter des Ormes d'une moïenne groſſeur, & d'autres arbres en eſpalier, quand ils auroient quinze ou vingt ans : ils réüſſiront de même que les arbres en buiſſon.

Les Ormes ſe transplantent de même que les arbres fruitiers.

LE CURIEUX.

Me voilà bien inſtruit ſur la maniere de transplanter les arbres : je me flatte que je ne le ſerai pas moins par vôtre ſecours, touchant leurs maladies, & les remedes dont ils ont beſoin. Souvenez-vous que vous me l'avez promis dans le traité de la *Taille des Arbres.*

CHAPITRE XIV.

De la maladie des Arbres.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

La maladie des arbres proviens de pluſieurs arbres.

LA maladie des arbres provient de pluſieurs cauſes.

Premiere cauſe, les terres humides & froides ſont contraires aux arbres, raiſon pourquoi.

Le fond de la terre en eſt une : quand il eſt froid & humide, il eſt preſqu'impoſſible qu'un arbre y puiſſe réüſſir. La preuve en eſt convaincante, c'eſt la chaleur qui anime les arbres pour la vegetation ; cette terre en étant privée par ſon humidité & par ſa froidure, l'arbre ne peut prendre aucune nourriture qui lui convienne : il faut donc par neceſſité qu'il periſſe ; c'eſt pourquoi dans le commencement de la premiere Partie, je vous ai fait remarquer la neceſſité qu'il y a de faire un Potager fruitier dans une terre de bonne qualité, pour n'avoir pas le chagrin de voir périr les arbres qu'on y aura plantés.

LE CURIEUX.

Je ne ſuis point ſurpris que les arbres ne réüſſiſſent pas dans un mauvais terrein ; mais je ſuis quelquefois étonné qu'un arbre ait bien pouſſé pendant pluſieurs années, & que l'année d'enſuite il ſoit languiſſant, n'aïant fait aucune pouſſe ; je voudrois non ſeulement en ſçavoir la cauſe, mais auſſi quel remede il faut apporter pour lui donner une nouvelle vigueur.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Quand cela arrive, il faut fouiller au pied de l'arbre juſqu'aux racines ; voir ſi elles ne ſont point gâtées de pourriture, pour avoir été plantées trop avant. Si après les avoir bien conſiderées, elles ſe trouvent avoir toutes les qualités requiſes à de bonnes racines, on doit juger pour lors que la maladie de de cet arbre provient ſans doute de ce que la terre eſt uſée, & qu'elle n'a plus les qualités neceſſaires pour la vegetation. C'eſt pourquoi l'on ne doit point heſiter de faire mettre de la terre neuve à la place de celle qui eſt uſée, & enſuite faire mettre au pied de l'arbre, ſur cette terre neuve ; deux bonnes hottées de fumier de vache ſi la qualité de cette terre eſt chaude ; ou de cheval ſi elle eſt froide. Quand le tems de la taille ſera venu il faudra la faire ſur le vieux bois : par ce moïen l'arbre fera une belle pouſſe. Si après avoir obſervé tout ce que je viens

Seconde cauſe, racines gâtées.

Troiſiéme cauſe, la maladie d'un arbre peut venir d'une terre uſée.

Il faut connoître la qualité de la terre pour y mettre le fumier qui lui convient.

Memoire de tailler un arbre qui eſt languiſſant.

de vous dire, cet arbre demeure dans la même inaction ; il ne faudra pas balancer à le faire arracher en Automne, comme étant gâté dans l'interieur de ſes racines ou de ſa tige ; j'en ai l'experience par devers moi.

LE CURIEUX.

Si un arbre n'étoit languiſſant que d'un côté, & que de l'autre il fût vigoureux, comme celà arrive quelquefois, de quelle maniere le faudroit-il gouverner pour lui faire pouſſer de bonnes branches à bois du côté qu'il eſt languiſſant ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Remede pour rétablir un arbre languiſſant d'un côté, & vigoureux de l'autre.

Pour lors il faudroit aller à la cauſe du mal, c'eſt-à-dire dechauſſer l'arbre tout autour juſqu'aux racines, afin de voir ſi du côté que l'arbre eſt languiſſant il n'y auroit point quelques racines gâtées, leſquelles en ce cas il faudroit couper juſqu'au vif ; & du côté vigoureux il faudroit retrancher une des groſſes racines, parce que la ſeve n'étant plus ſi abondante, l'arbre par conſequent ne pouſſeroit plus ſi vigoureuſement.

Ces deux operations étant faites, on mettra de la terre neuve par deſſus les racines, quand même elles ne ſe trouveroient point gâtées du côté que l'arbre eſt malade : car en pareil cas la langueur de cet arbre ne procederoit que de la terre qui ſeroit uſée ; on ajoûtera enſuite deux ou trois hottées de fumier par deſſus cette terre neuve.

Quand on taillera cet arbre l'on obſervera ce qui ſuit.

1°. Le côté qui eſt vigoureux ſera taillé long. Il faudra laiſſer toutes les branches à fruit & même toutes les brindilles pour amuſer la ſeve, afin que les branches à bois ne pouſſent pas ſi vigoureuſement.

2°. La taille du côté languiſſant doit être faite fort court, avec la precaution de couper toutes les branches inutiles, & il faut même laiſſer peu de branches à fruit, afin que l'arbre aïant plus de vigueur puiſſe pouſſer de bonnes branches à bois qui donneront une belle figure à l'arbre; c'eſt ce que l'experience m'a fait connoître.

LE CURIEUX.

Faut-il faire la même choſe aux arbres qui pouſſent raiſonnablement, mais dont les feuilles jauniſſent?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Suite du même ſujet pour les feuilles qui jauniſſent.

Ouï, car cette maladie provient de la même cauſe : le fumier réduit à peu près comme le terreau mêlé avec de la terre neuve, ainſi que je vous l'ai expliqué dans le dernier Chapitre, fera un bon effet dans les terres legeres. Je me ſuis auſſi ſervi en pareille occaſion, de cendres de feu, & de la ſuye de cheminée que j'ai fait mettre par deſſus les racines, ſans pourtant les découvrir entierement, je m'en ſuis bien trouvé: & les feuilles de l'arbre ont repris leur verdure comme les autres.

Il ne faut pas découvrir les racines entierement en y mettant la cendre ou la ſuye de cheminée pour faire revendre la verdure aux feuilles des arbres qui ſont jaunes.

LE CURIEUX.

Le fumier de pigeon ne ſeroit-il pas bon à cet uſage ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Le fumier de pigeon eſt contraire dans les terres chaudes, mais il eſt utile dans les terres franches qui ſont plus froides que chaudes.

Il ne le ſeroit pas dans les terres legeres qui ſont chaudes ; mais il le ſeroit dans les terres franches qui ſont plus froides que chaudes : je ſuppoſe qu'on ait laiſſé ce fumier en tas pendant deux ou trois ans pour faire éteindre ſa plus grande chaleur ; pour lors il ſera très-utile dans une terre froide & humide, en le répandant de l'épaiſſeur d'un pouce par deſſus la terre au pied de l'arbre qui a les feuilles jaunes ; & le laiſſant ainſi juſqu'au mois de Mars, pour l'enterrer enſuite par un labour.

LE CURIEUX.

Si l'on n'avoit pas la commodité d'avoir du fumier de pigeon, quel remede faudroit-il faire à cet arbre ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Il faudroit en changer la terre, ſans pourtant faire ce mélange avec du fumier & de la terre neuve, comme je vous l'ai fait obſerver pour les terres legeres ; par la raiſon que ces terres franches ont plus de corps, je veux dire plus de ſel que les terres legeres. Il faudroit enſuite faire mettre par deſſus la terre, au pied de l'arbre, deux ou trois hottées de fumier de cheval à moitié pourri.

LE CURIEUX.

Je vous prie de me dire ſi les vers peuvent rendre les arbres malades.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Celà arrive ſouvent. Par exemple, il y a de certains vers qu'on appelle *Mans* ou *Turcs*, en Poitou ils ſe nomment *Hanetons*; ces vers demeurent deux ou trois ans dans la terre où ils groſſiſſent juſqu'à ce qu'ils deviennent Hanetons volans, après quoi ils s'accouplent & font du couvain qui ſe repand, dont il ſe forme de nouveaux vers blancs qui s'enfonçent dans la terre & y groſſiſſent. Ces ſortes de vers s'attachent aux racines des jeunes arbres qui ſont tendres, les rongent & les font perir, auſſi-bien que les legumes. Je ne ſçai point d'autre remede contre ces inſectes que de les chercher au pied des arbres pour les tuer, & de labourer ſouvent pour tâcher de les detruire.

La maladie des arbres peut venir de quelques vers qui rongent es racines, & qui font mourir les arbres.

Vers appellés Mans *ou* Turcs.

Maniere de ſe garantir des vers qu'on nomme Mans *ou* Turcs.

Les *Taons* ſont une autre eſpece de gros vers qui naiſſent du fumier, rongent les racines des arbres, les font languir & à la fin mourir. Il faut fouiller au pied de l'arbre, les tuer, & y mettre de la terre neuve, quand on voit que l'arbre peut en réchapper.

Les Taons *ſont de gros vers qui causent la mort aux arbres, quand ils en ſont attaqués.*

Remede pour les exterminer.

Les *Liſettes*, ſont funeſtes aux arbres; ce ſont de petites bêtes noires qu'on appelle autrement, *Coupe-bourgeon*; elles font mou-

Remede pour le garantir des Liſettes.

rir les greffes des Pêchers lorſqu'elles commencent à pouſſer. Je ne l'ai que trop éprouvé, particulierement par rapport aux Pêchers à haute tige, dont j'ai perdu un très-grand nombre. Le meilleur remede pour s'en garantir eſt d'emmaillotter les greffes avec de petits ſacs de papier liés de fil : par ce moïen j'en ai preſervé beaucoup des *Liſettes*, auſſi bien que des gelées qui arrivent au printems, ſur tout depuis que les ſaiſons ſont ſi dereglées. Ce que je viens de dire doit s'entendre des Pêchers nains, de même que de ceux à haute tige.

Les Mulots & les Rats ſont dangereux pour les Figuiers.

Les *Mulots* & les *Rats* font perir les Figuiers, & rongent leurs racines.

Remede contre les Mulots & les Rats.

Pour s'en garantir, il faut mettre au pied des Figuiers des pieges, c'eſt le veritable remede.

Les Tigres gâtent entierement les Poiriers en eſpalier C'eſt un mal ſans remede.

Les *Tigres* infectent ſeulement les Poiriers en eſpalier, & jamais les arbres en buiſſon. Pluſieurs curieux ſe ſont étudiés à les exterminer : mais toute leur étude a été inutile, ainſi c'eſt un mal ſans remede : ces infectes s'attachent aux feuilles des arbres de *Bon-chrétien d'hyver* plus qu'aux autres, quoique les autres ſortes de Poiriers n'en ſoient pas pour celà exempts.

L'incommodité du Tigre n'eſt pas un mal qui ſoit dans tous les jardins.

Il y a des endroits où l'on n'en eſt pas incommodé mais en d'autres ils deſolent, & font languir tout un eſpalier de Poiriers, en ſorte que très-ſouvent on eſt obligé de

les faire arracher pour y mettre une autre eſpece de fruit.

Les *Fourmis* font le même mal aux arbres en eſpalier. Le remede ordinaire eſt d'y mettre des bouteilles à moitié pleines d'eau & de miel bien mêlés l'un avec l'autre, & d'en frotter un peu les goulots pour les y attirer : quand elles en ſont pleines, il faut les vuider & en mettre d'autres.

Les Fourmis ſont un mal conſiderable à un eſpalier.

Remede pour les exterminer.

Je me ſuis aviſé de mettre une terrine au pied de l'arbre & de l'eau dedans mêlée avec du miel, c'eſt le moïen d'exterminer les *Fourmis* & d'en garantir l'arbre, pourvû qu'elles viennent du bas de l'arbre ; car ſi elles viennent du haut de mur, il faut avoir recours aux bouteilles.

Nouvelle methode pour garantir les arbres des Fourmis.

Les Pêchers, Abricotiers, & Pruniers ſont ſujets à un mal conſiderable, c'eſt la gomme : elle eſt leur ennemie mortelle. Quand elle empêche la ſeve de paſſer, je n'y vois point de remede, particulierement ſi elle eſt autour de la greffe ; mais quand le venin n'eſt qu'à côté d'une branche, il faut ôter la gomme juſqu'au vif de la branche, mettre de la bouze de vâche deſſus la plaïe, & la bien emmaillotter d'un linge lié avec une ficelle.

La gomme eſt l'ennemie mortelle des Peſchers, Abricotiers, & Pruniers.

Ce qu'il faut faire quand les branches d'un arbre ſont attaquées de gomme.

Les roux vents d'un printems froid broüiſſent & fatiguent terriblement les arbres, particulierement les Pêchers ; ils font recoquiller les feuilles, de ſorte que

Les roux vents gâtent beaucoup les arbres.

dans l'eau, & il ſe noye. J'en ai trouvé une fois dans une cloche une douzaine qui s'étoient noyés pendant une ſeule nuit.

Maniere d'attraper les Laires qui mangent les fruits des eſpaliers.

Les *Laires* font un grand dégât aux fruits, particulierement aux Pêches & aux Abricots : il faut abſolument leur faire la guerre. Pour y réüſſir je fais mettre de grandes ſouricieres dans leſquelles il y a un morceau de lard un peu grillé au lumignon de la chandelle, ce qui le fait ſentir de loin : le *Laire* vient pour le manger, & il ſe trouve pris ; j'en ai attrapé pluſieurs avec cette amorce, & avec des quatre de chiffre.

Il eſt aiſé d'exterminer les Limas qui mangent les fruits, auſſi-bien que les Perce-oreilles.

Les *Perce-oreilles* & les *Limas* mangent les plus beaux fruits ſur les arbres ; mais pour peu qu'on ſe rende ſoigneux à leur faire la guerre, ils n'en gâtent pas beaucoup ; il eſt facile de les prendre le ſoir ou le matin.

La maniere d'exterminer les Perce-oreilles.

Pour s'en défaire il faut avoir des cornes de Bélier dont l'odeur les attire en dedans, & quand ils y ſont une fois, ils ne peuvent plus en ſortir ; ainſi tous les jours l'on n'a qu'à vuider la corne. Par cette amorce vous garantirez vos Pêches, vos Abricots, & vos Figues de ces petits inſectes, qui piquent les fruits & les gâtent.

LE CURIEUX.

Il ne me reſte plus qu'à vous demander en quoi conſiſte le travail que doit faire un

jardinier chaque mois de l'année. Je vous prie de ne me point renvoïer pour celà au livre de M. de la Quintinie, je ſçai qu'il en a parlé; mais je m'en tiendrai à ce que vous m'en direz.

CHAPITRE XV.

En quoi conſiſte le travail que doit faire un Jardinier chaque mois de l'année.

Travail du mois de Janvier.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Tems de tailler les arbres.

POUR vous ſatisfaire je ſuivrai l'ordre des mois. Si l'on n'a pas commencé dans le mois de Decembre à tailler les arbres, le mois de Janvier eſt le veritable tems de le faire à l'égard des buiſſons; j'en excepte pourtant les Poiriers qui ſont gourmands en bois & les Pêchers.

Changer de terre aux arbres qui en ont beſoin.

Si quelques arbres ſont foibles & languiſſans, c'eſt la ſaiſon de changer la terre, & d'en faire apporter de neuve (en cas qu'il n'y ait point encore de gêlée contraire) afin que les arbres reprennent une nouvelle vigueur au printems.

Planter les arbres, & faire mettre du fumier par deſſus la terre.

Si l'on a encore des arbres à planter; on fera faire des trous (ſuppoſé qu'on ne les eût pas fait le mois précedent) de ſix pieds en quarré, & de trois pieds de profondeur

pour les y planter, & l'on fera mettre du fumier par deſſus la terre au pied de chaque arbre nouvellement planté, comme je l'ai dit ci-devant.

Travailler aux treillages

Le mois de Janvier eſt commode pour travailler aux treillages des eſpaliers, parce que pour lors cet ouvrage ne fatigue point les arbres, comme celà arriveroit ſi l'on differoit à le faire au printems, qui eſt le tems de leur pouſſe.

Couper les racines aux vieux arbres.

Si l'on a quelque operation à faire aux vieux arbres, comme par exemple, de couper quelques racines pour leur faire porter du fruit (ainſi qu'il a été dit ailleurs) c'eſt alors le veritable tems; mais il ſera encore mieux de le faire dans les mois de Novembre & de Decembre.

Travailler pour avoir des nouveautez de legumes ſur couches.

Si vous êtes curieux d'avoir des nouveautés, vous obſerverez ſi vôtre jardinier a fait des couches pour y ſemer des graines de Laituë crêpe pour les ſalades; & des Raves pour avoir des premieres. Les cloches de verre ſeront d'un grand ſecours pour couvrir les Laituës pommées, les Concombres & les Melons.

Réchauffer les couches.

L'on ne manquera pas de réchauffer de tems à autre les couches.

Couches de Champignons.

Dans ce même mois de Janvier l'on peut faire des couches de Champignons : *j'ai expliqué ci-devant la maniere de faire ces couches.*

Travailler à faire des paill-ſſons, & à racommoder les caiſſes, ou en faire de neuves.

Le Jardinier s'occupera à faire des paillaſſons, pour couvrir certaine qualité de plant ſur les couches : il peut auſſi dans les tems incommodes qui ne permettent pas de travailler au jardin, racommoder les caiſſes, ou en faire de neuves tant pour les Figuiers que pour ſervir à quelqu'autre uſage.

Emouſſer les arbres, ce travail eſt très-utile.

Si l'on n'a pas émouſſé les arbres, il le faut faire dans ce mois, pourvû que le tems ſoit humide.

Mettre du fumier ſur les planches.

On portera du fumier ſur les planches pour fumer la terre dans laquelle on a deſſein de ſemer les graines potagéres dans leur tems.

Précaution à prendre pour conſerver les poids qui ſont ſemés.

On mettra des paillaſſons deſſus les pois, ſi l'on en a ſemé dans les mois de Novembre & de Decembre.

On greffe en fente pendant le mois de Janvier les Poiriers, les Pommiers & les Pruniers.

Travail du mois de Février.

Methode pour avoir des Laitues pommées dans la primeur.

CE qu'on n'a pû faire dans le mois de Janvier, on le fait dans ce mois-ci.

On replante des Laituës ſur couche en pépiniere ſous des cloches, pour en avoir de bonne heure qui ſoient pommées.

Il faut préferer la Laituë crêpe à toutes les autres, elle eſt plus eſtimée pour la primeur.

Si la graine de Melon n'a pas été ſemée en Janvier, il ne faut pas manquer de le faire en Février, comme auſſi celles de Concombre & de Pourpier verd : mais non pas le Pourpier doré, car il eſt trop tendre.

Semer de la graine de Melon ſur les couches.

Semer ſur les couches de la graine de Concombre & de pourpier verd.

On continue de greffer en fente le Poiriers, les Pommiers, & les Pruniers dans ce mois-ci.

Tems de greffer en fente.

Si l'on a encore des arbres à planter, il ne faut pas differer plus tard à le faire, ſi le tems le permet.

Planter les arbres dans les terres legeres.

Travail du mois de Mars.

ON fait de nouvelles couches pour replanter des Concombres & des Melons.

Faire de nouvelles couches.

Dans les terres humides on plante toutes ſortes d'arbres, comme Poiriers, Pommiers, Pêchers, Abricotiers & Pruniers.

On greffe encore en fente.

C'eſt en Février qu'on plante les arbres dans les terres humides.

On ſeme en pleine terre toutes ſortes de graines de legumes vers la fin du mois, à l'exception du Pourpier doré.

Semer les graines en pleine terre.

L'on terraute les planches ſemées, & l'on plante les aſperges.

Terrauter les planches ſemées

Quoique l'on ait ſemé des pois dans le mois de Novembre ou de Decembre, il eſt bon d'en ſemer encore dans ce mois-ci, pour en avoir quand les premiers ſont paſſés.

L'on continue de ſemer des pois.

On ne plantera qu'au commencement du mois de Mai le plant qu'on aura fait venir ſur les couches, parce qu'il faut que la terre ſoit échauffée.

Diſpoſition que doit avoir la terre pour y planter le plant des legumes.

On commence à découvrir un peu les Artichauts.

On commence pendant ce mois à donner un peu d'air aux Artichauts qui ſont couverts de fumier.

Il faut obſerver qu'on ne doit point ſe preſſer de découvrir les Artichauts, qu'on ne ſoit bien ſûr qu'il n'y aura plus de gélée.

On ſeme ſur terre la graine de Panais & de Carottes.

Tems auquel l'on ſévre les marcottes de Figuiers.

C'eſt pendant ce mois qu'on ſevre les marcottes de Figuiers qui ſont en pleine terre, pour les mettre dans les caiſſes & enſuite ſur les couches. *Voïez le Traité des Figuiers.*

On taille les Pêchers dans ce mois environ au 15. auſſi-bien que les Abricotiers en eſpalier.

Border les allées d'herbes fines.

Si l'on a des bordures d'herbes fines à replanter, il ne faut pas manquer de le faire à la fin de ce mois : il eſt pourtant encore tems au commencement du mois d'Avril.

Travail du mois d'Avril.

Les labours pour les legumes.

LEs ouvrages du jardinage & principalement les labours pour les légumes commencent à preſſer ſans remiſe.

Nettoïer les allées.

On commence à nettoïer les allées des jardins.

Semer toutes ſortes de graines de legumes.

On continue de ſemer les graines de légumes, commes oſeille, poirée, perſil, ciboule, oignon blanc & rouge, &c.

On ſeme le Cardon d'Eſpagne ſur couche, pour être replanté au mois de Mai ſuivant

vant. *Voïez ce que j'ai dit ci-devant ſur la maniere dont il faut le cultiver.*

On ſeme dans ce même mois le Baſilic ſur couche pour être enſuite tranſplanté. *Voïez ce que j'en ai dit ci-devant.*

On ſeme le Celeri ſur couche, pour être tranſplanté au mois de Mai ſur terre. *Voïez ci-devant ce qui a été dit ſur la maniere de le cultiver.*

On ſeme la graine de Laituë crêpe & de la george ſur couche, pour être tranſplantée ſur terre quand elle ſera en état.

On ſeme la chicorée ſur couche, & on la tranſplante enſuite ſur terre pour en avoir des premieres.

On ſeme ſur terre la graine de Bette-raves.

Arroſement utile aux jeunes arbres & aux greffes en fente.

On arroſe les jeunes arbres plantés dès l'automne, de même que les greffes en fente.

Tailler les Concombres & les Melons.

On taille les Concombres & les Melons; on en ſeme auſſi encore ſur couche pour être mis en pleine terre.

Cultiver les Fraiſiers.

C'eſt le tems de planter des Fraiſiers, & de pincer les vieux montans des pieds plantés.

Découvrir les Artichauts & les cultiver.

C'eſt dans ce mois qu'on ôte entierement le fumier qui couvroit les artichauts, & qu'on commence à les œilletonner & à les planter.

Faire la greffe en couronne.

Si les arbres ſont en ſeve à la fin de ce mois, on greffera en couronne; ſinon on differera juſques au mois ſuivant.

Pincer les greffes en fente.

On pince les greffes en fente ſur Poiriers, Pommiers & Pruniers.

Labourer les Artichauts.

On laboure les Artichauts après avoir ôté le fumier qui les couvroit, & on obſerve de faire à chaque pied un petit baſſin, afin que quand on les mouille, l'eau ne ſe répande ni d'un côté ni d'autre.

Les Pêchers étant en fleur, il faut les couvrir pour les conſerver de la gélée ; ma méthode eſt de me ſervir d'écoſſas de pois, & de les y laiſſer, juſqu'à ce que les Pêches ſoient groſſes comme le petit doigt, la même choſe ſe doit pratiquer pour les Abricots & les Pruniers qui ſont en eſpalier.

Travail du mois de Mai.

UN jardinier ſoigneux ne differe plus à faire les ouvrages qui n'ont point été faits en Avril.

Travail très utile pour faire profiter les graines & les racines ſemées

On ſarcle les planches où l'on a ſemé les graines, afin qu'elles profitent mieux ; & à la fin du mois on éclaircit celles des racines, quand elles ſont levées trop druës.

Raiſon pourquoi l'on ne ſeme des haricots que dans le mois de Mai.

Au commencement de ce mois on ſeme des féves d'haricot, & non pas plûtôt ; parce qu'elles ſont tendres à la moindre gélée, ce qui arrive ſouvent dans les mois de Mars & d'Avril.

Semer en pleine terre des raves, & ſon-

On ſeme les raves en pleine terre, les graines de Laituë-george, la romaine, la

roïale, la belle-garde ; & à la fin de ce mois on ſeme la perpignane, & la laituë d'Allemagne. On continue de ſemer de ces deux ſortes dans le mois de Juin, pour en avoir des dernieres : elles réüſſiſſent mieux dans les terres franches que dans les terres legeres. *Ces ſortes de graines de Laitue.*

On ſeme des Choux-fleurs ſur les couches. *Choux fleurs, & autres graines potageres.*

On ſeme auſſi des Choux d'hyver, des Choux de Milan, enfin on ſeme toutes les graines potageres qui n'ont point été ſemées pendant les mois de Mars & d'Avril. On plante encore des Cardes de Poirée, & des Choux pommés.

On ſeme ſur terre la graine de Chicorée, pour être tranſplantée enſuite quand elle ſera en état.

On ſeme de la graine de Navets ſur terre pour en avoir des premiers.

On ſeme de la graine de Citrouilles & Potirons ſur couche, pour être enſuite tranſplantés ſur terre. *Voïez ce qui a été dit ſur la maniere de les cultiver.*

Le jardinier ſoigneux ne doit jamais manquer à pincer les branches à bois des Pêchers, au-deſſus de cinq ou ſix yeux de la pouſſe de la taille de la même année, pour les raiſons que j'ai dites au *Chapitre du Pincement des arbres.* *Pincer les Peſchers eſt un travail bien utile.*

On taille les branches des Pêchers qui *Tailler les*

Peſchers pour la ſeconde fois.

n'ont point donné de fruit, & on doit avoir ſoin d'ébourgeonner. Il eſt encore tems de pincer le maître jet de la greffe en fente, de même que les Pêchers pour les tenir bas, & leur faire pouſſer de la brindille; faute de cette petite operation le jet s'emporteroit, & conſommeroit inutilement la ſeve de tout l'arbre.

Pincer les greffes qui ont été faites en fente : raiſon pourquoi.

Tems de greffer en couronne.

On greffe encore en couronne. Il faut ſuivre la methode que j'ai enſeignée dans le *Traité des Greffes*.

Raiſon pourquoi l'on ôte des Abricots quand les arbres en ſont trop chargés.

Il faut faire une revûë des Abricotiers qui ont trop de fruit, & en ôter pour conſire, afin que ceux qu'on laiſſera ſur les arbres deviennent plus gros.

Faire ſortir les Figuiers de la ſerre.

Au commencement de ce mois on fait ſortir les Figuiers de la ſerre pour les mettre à quelque bon abri, on les taille de la maniere dont je l'ai dit dans le *Traité des Figuiers*, & on leur donne enſuite une bonne mouillure.

On doit avoir ſoin de ne ſouffrir aucunes branches de Pêchers, de Poiriers, ni d'autres eſpeces derriere les échalas des eſpaliers; elles ſeroient embaraſſantes quand on viendroit à tailler les arbres.

Travail du mois de Juin.

Soin du Jardinier pour les arbres en eſpalier.

SI l'on n'a pas ébourgeonné dans le mois de Mai, il ne faut pas differer plus tard à le faire.

Il faut paliſſer les Pêchers, & en même-tems en ôter les Pêches qui ſont de trop, afin que celles qui reſteront profitent davantage.

C'eſt dans ce mois qu'on doit lier la Vigne, & l'ébourgeonner. *Tems auquel on lie la vigne.*

On doit faire de frequens arroſemens aux Figuiers en caiſſe, & aux legumes qui en ont beſoin, quand il ne pleut point. *Arroſer les Figuiers en caiſſe.*

Ceux qui veulent greffer en écuſſon à la pouſſe, le doivent faire ordinairement vers la Saint Jean. *Tems auquel on doit greffer à la pouſſe.*

On ſeme des Chicorées, des Laituës de Genes, & des autres eſpeces dont j'ai fait mention dans le travail du mois de Mai. *Semer des Chicorées & Laitues.*

On ſeme encore des Haricots pour en avoir en automne.

On ſeme ſur terre des Choux-blonds d'hyver, pour être enſuite tranſplantés.

On ſeme des pois pour les avoir bons en verd durant tout l'été. *Semer des pois pour tout l'été.*

On pince le bout des Figuiers, en ce mois-ci, à ſix yeux de la pouſſe qu'ils ont faite depuis le printems, pour les raiſons que j'ai dites dans le *Traité des Figuiers.* *Pincer les Figuiers operation utile.*

Quand les arbres en buiſſon ſont trop chargés de fruits, on en ôte pour profiter ceux qu'on y laiſſe, & afin qu'ils meuriſſent mieux. *Il faut ôter les fruits de deſſus les arbres en buiſſon quand il y en a trop*

Si l'on a des bouis & des paliſſades, c'eſt la vraie ſaiſon de les tondre. *Tondre les bouis & les paliſſades.*

Faire des couches de Champignons.

Si l'on a des fumiers propres pour des Champignons, on peut en faire des couches, *comme je l'ai dit ailleurs.*

Recueillir la graine de Scorſonaire.

On aura ſoin de recueillir la graine de Scorſonaire; celà ſe doit faire le matin dès que la roſée eſt paſſée.

Travail du mois de Juillet.

Pois verds pour le mois d'Octobre.

ON ſeme encore des Pois pour en avoir en verd au mois d'Octobre.

Haricots verds pour l'automne.

On ſeme des Haricots pour en manger en verd en automne.

Chicorées d'automne & d'hyver.

On ſeme des Chicorées pour en avoir en automne, & en hyver.

Soin ne eſſaire du Jardinier pour les Peſchers en eſpalier.

On fait une revûe aux Pêchers au commencement de ce mois, pour ôter les pouſſes qui ſont inutiles.

Epinards pour en avoir dans la nouveauté.

On ſeme des Epinards, mais en petite quantité, parce qu'ils ſont ſujets à monter. Si néanmoins le jardinier eſt ſoigneux de les arroſer, ils ne laiſſeront pas de venir & d'être en état qu'on puiſſe les cueillir avant qu'ils ſoient montés.

On arroſe les Figuiers en caiſſe.

On enfoüit les Concombres en pleine terre.

On ſeme des Choux de Milan & on continue d'arroſer les Figuiers en caiſſe & les legumes ſans diſcontinuer. On enfoüit les Concombres qui ſont en pleine terre.

On ſeme encore de la graine de Navets ſur terre, pour en avoir pendant l'automne & pendant l'hyver.

On greffe les Pruniers en écuſſon dès le commencement de ce mois.

On greffe les Coignaſſiers à la mi-Juillet, depuis que les ſaiſons ſont dereglées; autrefois on ne greffoit qu'après la mi-Août. *On greffe les Coignaſſiers pour du Poirier.*

On commence à découvrir les fruits en eſpalier, pour qu'ils prennent couleur particulierement les Pêchers. *Tems de découvrir les fruits.*

Travail du mois d'Août.

C'Eſt le tems de ramaſſer les graines de Laituës. Le jardinier qui eſt curieux de ſes graines, doit mettre chaque eſpece de graine à part. *Tems auquel on ramaſſe les graines potageres.*

On recueille auſſi la graine de Ciboule, d'Oignon, de Poireau, & il faut la laiſſer dans la coque juſqu'à ce qu'on en ait beſoin pour la ſemer; & pour lors on la frotte pour l'en faire ſortir; ma methode eſt de la faire ſortir de ſa coque dans un mortier avec le pilon, & je le fais ſans qu'il s'en écraſe un grain, cette methode eſt d'une grande expedition; on vanne enſuite cette graine afin qu'elle ſoit plus nette. *Nouvelle methode pour faire ſortir la graine de Ciboule, & autres de la coque ſans être endommagée.*

On replante des Chicorées; on lie celles qui ſont réplantées dès le mois de Juillet; il faut faire enſorte que le lien d'en-haut ne ſoit pas ſi ſerré, afin que le milieu ne creve pas. *Cultiver les Chicorées. Raiſon pourquoi l'on ne ſerre pas la Chicorée par en haut.*

On peut encore ſemer pendant ce mois-ci de la graine de Salſifis d'Eſpagne, ou Scorſonaires.

On découvre les fruits un mois avant que de les cueillir.

On découvre entierement les fruits. Ceci eſt contre le ſentiment de quelques jardiniers qui ne veulent les découvrir que huit ou dix jours avant leur parfaite maturité : mais l'experience que j'ai du contraire me les fait découvrir plus d'un mois auparavant, & j'ai toûjours de belles & groſſes Pêches, & de belles Poires qui prennent couleur, comme le *Bon-chrétien d'hyver*, la *Virgouleuſe*, le *Colmart*, &c. En effet il eſt conſtant qu'un fruit qui aura été perfectionné par la chaleur du ſoleil & qui n'aura point été à l'ombre des feuilles de ſon arbre, ſera toûjours de meilleur goût, & d'une couleur plus vive qu'un autre. La raiſon eſt que ſon ſuc aura été mieux digeré, & ſon humidité ſuperfluë évaporée par la chaleur du ſoleil.

C'eſt la chaleur du ſoleil qui perfectionne les fruits. Raiſon pourquoi.

Il eſt neceſſaire de viſiter les eſpaliers.

On viſite les eſpaliers de Pêchers, pour voir s'ils ſont abondans en ſeve, & s'ils n'ont point beſoin d'être palliſſés.

On viſite auſſi les treillages de verjus & de raiſins, ſi on ne l'a pas fait pendant le mois de Juillet.

Précaution pour avoir des Choux pommés des premiers.

C'eſt en ce mois que l'on ſeme de la graine de Choux pommés ; & quand ils ſont en état, on les met en pepiniere. Un jardinier qui ſçait ſon métier ne manque pas de les mettre à quelque bon abri pour les conſerver pendant l'hyver, & les pouvoir enſuite planter au printems.

On ſeme des Raves pour en avoir en automne. *Raves d'automne.*

On ſeme du Cerfeuil pour en avoir en hyver & au printems. *Cerfeuil pour l'hiver & le printems.*

Vers la mi-Août on commence à greffer les Amandiers qui ont été plantés au printems, mais non pas ceux qui ne ſont plantés que de l'année derniere : car ils ſont encore trop abondans en ſeve. *Tems auquel l'on greffe les Amandiers.*

On continue d'arroſer tout ce qui en a beſoin, comme Chicorées, Laituës, Raves, & autres legumes. *Les arroſemens ſont utiles dans cette ſaiſon.*

On coupe les vieux montans des Artichauts dont on a ôté la pomme, comme étant inutile. *Façon de faire des Artichauts.*

On continue de ſemer des Epinards, & on les arroſe ſouvent quand ils ſont levés. *Semer des Epinards.*

On recueille les Pois qu'on a laiſſé ſecher pour la proviſion d'une maiſon. *C'eſt dans ce mois que les Pois ſont ſecs.*

C'eſt en ce mois-ci, ou au commencement de Septembre qu'on cueille le Verjus pour le preſſurer. *Tems auquel on preſſure le verjus.*

Quand on voit que l'Oignon ne profite plus en terre à cauſe de ſes feuilles, il faut rouler un tonneau deſſus pour briſer les montans, & afin de les faire profiter. *Methode pour faire profiter l'oignon en terre.*

On commence à la mi-Août à planter de la Ciboule pour le Carême, ou pour la laiſſer monter en graine. *On plante de la Ciboule pour le Carême.*

Le jardinier qui eſt curieux de ſon jardin, ne doit pas manquer dans ce mois-ci de fai- *Il eſt abſolument neceſſaire de faire*

les labours & les ratiſſages.

re des labours pour la troiſiéme fois aux platte-bandes, & aux eſpaliers ; & des ratiſſages dans les ſentiers des planches. Ce travail eſt très-utile pour les raiſons que j'ai dites ci-devant.

Choux blancs d'hiver.

On ne doit pas oublier de planter des Choux blancs d'hyver.

On ſeme de la graine d'oignon blanc pour en avoir dans le printems.

On commence après la Nôtre-Dame à ſemer de la graine d'Oignon blanc, pour en avoir l'année ſuivante au mois de Mai, mais il n'en faut pas ſemer grande quantité, de crainte qu'ils ne montent.

Travail du mois de Septembre.

Tems auquel on greffe les Amandiers à haute tige, raiſon pourquoi on le fait dans ce mois.

ON greffe pendant ce mois les amandiers à haute tige ; leur ſeve n'étant pas ſi abondante qu'elle l'eſt au mois d'Août ; c'eſt pourquoi le jardinier y doit faire attention ; car s'ils avoient trop de ſeve, elle noïeroit les yeux des écuſſons.

Suite du même ſujet.

Quand les greffes des amandiers nains ont manqué l'année precedente & qu'on les a réchappés au printems, on greffe le nouveau jet en ce mois-ci.

Cultiver les Choux-fleurs & le Celeri.

On commence à lier les Choux-fleurs & le Celeri. On ne doit pas manquer à les buter pour les faire blanchir, & il faut couper les bouts d'enhaut pour que le pied profite davantage.

Methode pour conſerver les oignons

C'eſt dans ce mois qu'on ôte de terre les Oignons pour les faire ſecher, ou les ajoû-

ter ; ſi on ne l'a pas fait à la fin du mois d'Août. *pendant l'hiver.*

On ne manque point de fouler aux pieds les feuilles des Racines, comme Bette-raves, Panais & Carottes, pour les faire bien profiter. *Ce qu'il faut faire pour que les racines de legumes profitent en terre.*

On commence d'empailler les Cardons d'Eſpagne pour les faire blanchir. Pour empêcher que les grands vents ne les rompent, je conſeille de les bien buter de terre. *Methode pour faire blanchir les Cardons d'Eſpagne.*

On continue à lier avec de la paille les Choux-fleurs qui commencent à pommer. *Continuer à lier les Choux-fleurs*

On ſeme au commencement de ce mois la graine d'Oignons blancs, pour en avoir après ceux qui ont été ſemés au mois d'Août. *Semer de la graine d'oignons pour la ſeconde fois.*

L'on plante encore de la Chicorée, pour en avoir l'hyver. *Chicorée pour l'hiver.*

On ſeme des Epinards pour en avoir après Pâques.

Travail du mois d'Octobre.

ON commence à défaire les couches, & l'on met le terreau à part, de même que le fumier pourri, pour être mis dans les planches où l'on veut ſemer des graines, ou pour le plant qu'on y doit mettre au printems. *Il faut défaire les couches & conſerver du terreau pour ſervanter les planches.*

Ceux qui ont des plants d'arbres à faire doivent commencer à faire fouiller la terre (je veux dise celle qui n'eſt pas froide & humide) j'en ai expliqué la méthode. *Diſpoſer la terre pour un plant d'arbres.*

C'eſt dans ce mois-ci qu'on viſite les arbres d'un jardin, & s'il y en a de morts on diſpoſe la terre pour en planter d'autres.

Dans les jardins dont les terres ſont chaudes & legeres, on doit viſiter les arbres; & ſi l'on voit qu'il y en ait de morts, il faut faire des trous de ſix pieds en quarré : cela s'entend pour les vieux arbres, car ſi c'eſt un jeune arbre mort, dont la terre auroit été déja fouillée, il ſeroit inutile de faire un ſi grand trou, trois ou quatre pieds en quarré, & deux pieds de profondeur ſuffiront. Ce travail ſera très-utile pendant ce mois; car les pluïes & les grandes roſées qui ſont frequentes, ne contribueront pas peu à diſpoſer la terre.

Dans les terres humides & froides les arbres ne doivent être plantés que dans le mois de Mars.

Il n'en eſt pas de même des terres humides & froides, à l'égard deſquelles il faut differer cet ouvrage juſqu'à la fin de Février.

Tems de mettre les Figuiers & autres arbriſſeaux dans la ſerre.

A la fin de ce mois on met dans la ſerre les Figuiers qui ſont en caiſſe, les Lauriers, & tous les arbriſſeaux qui craignent la gêlée.

Tems auquel on plante les Fraiſiers.

On plante de jeunes Fraiſiers en bordure ou en planche, pour en avoir du fruit l'année ſuivante.

Il eſt plus sûr de planter les herbes fines en Mars, que dans ce mois à cauſe des gêlées.

On plante auſſi les bordures de Bouis. Pour les bordures d'herbes fines, je crois qu'elles reprennent plus sûrement, quand elles ſont plantées à la fin du mois de Mars, auquel tems les gêlées ſont ordinairement paſſées. Cette pratique m'a toûjours réüſſi.

Travail du mois de Novembre.

LEs labours d'hyver ſe font dans ce mois-ci ſans differer. J'ai expliqué la methode de les faire ſelon la qualité de la terre. *Tems auquel on doit labourer les arbres.*

Ceux qui ont des arbres à planter dans une terre legere, ou dans une terre franche qui n'eſt ni chaude ni froide, ne doivent point manquer à le faire dans ce mois-ci pour les raiſons que j'ai dites ailleurs. Il ne faut pas non plus manquer à faire porter du fumier, pour être mis à chaque pied d'arbre deſſus la terre où on les aura plantés. *Tems auquel on doit planter les arbres dans les terres qui ne ſont point froides & humides.*

Quand les montans d'Aſperges ſont en graine, il ne faut les couper que lorſque cette graine ſera rouge. Si on le faiſoit plûtôt elles deviendroient avortées, & ne feroient plus que de petits jets au printems. *Il eſt dangereux de couper les montans d'Aſperges, à moins que la graine ne ſoit rouge.*

L'on commence à buter les Artichauts dans les terres qui ne ſont pas humides; car ſi elles l'étoient, & qu'on les butât, on en feroit pourrir les pieds pendant l'hyver. Il faut donc ſe contenter de les couvrir de fumier ſec, ou de feuilles ſeches. Quand on voit le tems diſpoſé à la gelée, le jardinier doit être ſoigneux à les couvrir à meſure que la gelée augmente. *Tems auquel on bute les Artichauts dans les terres qui ne ſont point humides.* *Raiſon pourquoi il ne faut point buter les Artichauts dans une terre humide.* *Précaution du Jardinier contre la gelée.*

C'eſt dans ce mois qu'on fait la recherche aux pieds des arbres qui ſont languiſſans, afin d'y apporter le remede neceſſaire, *Tems d'examiner les arbres qui ſont malades, &*

le remede qu'on doit y apporter.

comme de retailler leurs racines, d'y faire porter des terres neuves & de faire mettre au pied par deſſus la terre, deux ou trois hottées de fumier pourri.

Methode pour rétablir un arbre qui eſt languiſſant.

Pour les terres legeres qui n'ont pas tant de corps que les terres franches, il faut faire hacher du fumier avec la fourche de fer, pour réduire à peu près comme le terreau, & le mêler avec la terre neuve, comme je l'ai dit, lorſque j'ai parlé de la maniere de transplanter les arbres ſans motte.

Tems auquel on doit émouſſer les arbres.

Ordinairement ce mois-ci eſt humide; & c'eſt alors la vraie ſaiſon de faire émouſſer les arbres qui ſont incommodés de la mouſſe.

Diſpoſition des Figuiers pour les garantir de la gélée.

Le Jardinier ne manquera pas de diſpoſer, tant les Figuiers en eſpalier, que ceux qui ſont en buiſſon en pleine terre, de telle façon qu'il puiſſe les garantir de la gelée. *Voiez le Traité des Figuiers.*

Maniere de conſerver la Chicorée.

Si la Chicorée eſt aſſez forte, on la liera, & on la couvrira de fumier ſec, pour la faire blanchir.

Faire des couches des Champignons pour en avoir au printems.

Si on veut avoir des Champignons au printems, on fera dans ce mois-ci une couche. J'ai dit comment on doit la faire.

Methode pour conſerver les Racines d'hiver.

Pour conſerver les Racines d'hyver; c'eſt-à-dire Bette-raves, Carottes & Panais, il faut choiſir une belle journée, les faire arracher en motte, & les mettre dans la ſerre, en les plantant l'une auprès de l'autre pour en avoir dans le beſoin.

On fait la même choſe pour conſerver la Chicorée. Ce n'eſt pas qu'on ne puiſſe la laiſſer en pleine terre ſans être liée, & la couvrir de fumier ſec un peu épais pour la garantir de la gelée ; mais je la crois mieux dans la ſerre. *Suite du même ſujet pour la Chicorée.*

On met les Choux-fleurs en motte dans la ſerre. Quand leurs pommes ne ſeroient pas plus groſſes qu'un œuf de pigeon, elles ne laiſſeront pas de profiter & de devenir groſſes, pourvû qu'ils ſoient enterrés à un demi pied de terre dans la ſerre. *Methode pour cultiver les Choux-fleurs dans la ſerre.*

C'eſt au commencement de ce mois (ſi on ne l'a pas fait en Octobre, que l'on ſevre les groſſes Marcottes de Figuiers, auſquelles on a fait prendre racines dans les caiſſes, ou dans des manequins, pour être miſes dans la ſerre, & enſuite dans des caiſſes plus grandes au printems. *Sevrer les groſſes marcottes de Figuiers pour être miſes dans la ſerre.*

On éleve auſſi dans ce mois-ci de petites ſalades ſur couche, ce qui ne ſe peut faire qu'avec des cloches de verre. *Maniere d'élever des petites ſalades de laitue dans ce mois.*

On ſeme des pois à quelque bon abri, pour en avoir des premiers : mais il les faut couvrir pendant la gelée. *Methode pour avoir des pois verds dans la primeur.*

C'eſt en ce mois qu'on fait l'operation aux vieux arbres, de leur couper quelque groſſe racine pour leur faire porter du fruit. Cette operation ſe peut faire auſſi dans les mois de Decembre & de Janvier. *Operation pour faire porter du fruit aux vieux arbres qui ne pouſſent que du bois.*

On tranſplante les arbres pendant ce mois, *Tems on-*

quel on doit transplanter les arbres sans motte.

& on le peut encore faire en Decembre ; Janvier & Fevrier ; mais il eſt plus à propos de les transplanter en Novembre, pour les raiſons que j'ai dites.

Travail du mois de Decembre.

Les ouvrages du mois de Decembre & ceux du mois de Janvier ſont les mêmes.

TOus les ouvrages qui ſe font dans le mois de Janvier ſe peuvent faire pendant le mois de Decembre : ainſi il eſt inutile d'en faire ici mention. *Voyez ce que j'en ai dit dans l'article du Travail de Janvier.*

Je crois vous avoir expliqué juſqu'ici aſſez en detail la maniere de faire & de cultiver un Jardin fruitier & potager. Je vais vous communiquer à preſent, ſi vous le ſouhaitez, les Reflexions que j'ai faites ſur la Culture des Arbres.

REFLEXIONS
SUR LA
CULTURE DES ARBRES.

LE CURIEUX.

Dites-moi, je vous prie, quelle eſt l'origine de la ſeve ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Je vous dirai très-volontiers ce que je ſçai ſur cette matiere.

ARTICLE PREMIER.

De l'Origine de la ſéve.

LA ſéve vient du ſel de la terre ; l'expérience m'a appris que ce ſel ne produiroit aucun effet, s'il n'étoit diſſous par les humidités d'enhaut, comme ſont les pluïes & les neiges : car tant que ce ſel eſt fortement attaché à la terre, & qu'il ne fait avec elle qu'une maſſe comprimée, il eſt incapable d'aucune action, comme je l'ai dit dans les Dialogues précedens. Or par le moïen des pluïes & des neiges ou par les arroſemens,

ce ſel ſe diſſout & ſe mélange avec toutes les parties de la terre ; & ces parties étant ainſi animées & miſes en mouvement, ſe diſtribuent enſuite & ſe communiquent aux racines des arbres qui en tirent leur nourriture ; en ſorte que cette matiere étant liquefiée devient ſéve par l'action des racines. Voici l'experience que j'en ai faite : j'ai mis dans deux pots, de la terre ſeche comme de la cendre & j'ai ſemé dans tous les deux des graines potageres ; j'ai arroſé la terre de l'un de ces pots & les graines ont bien levé : au lieu que celles que j'avois miſes dans l'autre, dont la terre n'a point être arroſée, n'ont point levé du tout. Celà prouve inconteſtablement que ſans le ſecours des pluïes ou des arroſemens, le ſel de la terre ne produit aucun effet pour la vegetation.

LE CURIEUX.

Ce que vous me dites de l'origine de la ſéve eſt expliqué très-clairement : apprenez-moi à preſent de quelle maniere les racines des arbres tirent leur nourriture de ſels de la terre ?

ARTICLE II.

Comment les racines tirent leur nourriture des ſels de la terre.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

POur vous expliquer ce que vous deſirez ſçavoir, il faut conſiderer qu'il y a deux principes dans la production des arbres.

1. L'arbre qui eſt planté en terre, a un premier principe de vie.

2. La chaleur du ſoleil qui communique à l'arbre ſa vertu, & ſans laquelle il ne ſçauroit faire aucune production, eſt le ſecond principe.

Effets du premier principe.

Je dis donc qu'il y a un principe de vie dans les arbres, & que c'eſt de ce premier principe que les racines tirent & reçoivent leur nourriture des ſels de la terre qui a été preparée par les pluïes & par la fonte des neiges.

Effets du ſecond principe.

Je dis en ſecond lieu, que c'eſt la chaleur du ſoleil qui cuit cette nourriture, en ſorte que de liquide qu'elle étoit auparavant, elle lui donne au bout de quelque tems une qualité de matiere convenable pour produire un arbre tel que nous le voïons, & qui porte par la ſuite des branches, des boutons, des feuilles, des fleurs, & des fruits.

LE CURIEUX.

Vôtre explication eſt utile à ſçavoir. Je ſouhaiterois d'apprendre maintenant de quelle maniere ſe forme un arbre dans la terre.

ARTICLE III.

De la maniere dont ſe forme un Arbre dans la terre.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

IL me ſera aiſé de vous ſatisfaire, car il y a très-long-tems que chaque année j'éleve un nombre conſiderable d'arbres par le moïen des amandes que je plante pour m'en ſervir enſuite à greffer des Pêchers. Il faut donc que vous ſuppoſiez avec moi qu'il y a trois principes qui contribuent à former un arbre dans la terre.

Trois principes qui forment l'arbre.

Premier principe.

1. Il y a dans l'amande un principe de vie, auſſi-bien que dans les pepins des fruits & dans les arbres.

Second principe.

2. Les humidités d'enhaut ou les arroſemens diſſolvent les ſels dont la terre eſt en partie compoſée.

Troiſiéme principe.

3. La chaleur du ſoleil échauffe la terre, & cette terre étant échauffée donne à la ſéve un mouvement ſuffiſant pour la production

Par exemple : mettez en terre une amande avec ſa coque, dont vous voulez avoir un arbre, je puis vous aſſurer que ſi cette amande eſt bien conditionnée, elle ne man-

ſuera point de s'enfler ; il ſe formera un corps ſous la pellicule dès que la terre ſera échauffée par les humidités qui ſont remplies de ſels ; & ce corps nouvellement formé ne pouvant plus être contenu dans la pellicule à cauſe de la ſubſtance que la terre lui communique continuellement, la coque s'ouvrira, & il en ſortira une tige de ſes racines. Voilà comment l'arbre ſe forme.

LE CURIEUX.

D'où vient que les racines ne pouſſent qu'après la tige ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

En voici la raiſon : Ce qu'il y a de plus ſubtil dans la ſéve, monte en haut pour former la tige, & le plus materiel pouſſe en bas pour former les racines. Ces racines dans leur naiſſance ſont toutes blanches, & très-déliées ; quelque-tems après elles deviennent de couleur de caillou, & enfin trouvant une terre convenable, elles s'allongent en attirant & en recevant ſans ceſſe de nouveaux ſels & de nouvelles humidités qu'elles envoïent à la tige ; ce qui augmente l'arbre juſqu'à ſon entiere perfection.

Couleur des racines dans leur naiſſance.

Les racines changent de couleur.

LE CURIEUX.

Je ſuis très-ſatisfait d'avoir appris de vous une choſe qui m'étoit inconnuë. Je voudrois bien ſçavoir à preſent qu'elle eſt la raiſon pourquoi les arbres ſe degarniſſent de toutes leurs feuilles en automne : on di-

roit pour lors qu'ils ſont morts, quoi qu'effectivement ils ne le ſoient pas.

ARTICLE IV

Raiſon pourquoi les Arbres ſont degarnis de feuilles en Automne.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Etat de la ſéve privée de la chaleur du ſoleil.

C'Eſt la chaleur qui donne le mouvement à la ſéve des arbres & qui la fait monter entre le bois & l'écorce. Dès que cette ſéve qui eſt une matiere liquide (comme je vous l'ai déja expliqué ci-devant) ſe trouve privée de la chaleur du ſoleil & penetrée par le froid des premieres gêlées, elle s'épaiſſit entre le bois & l'écorce ; ainſi à meſure que le froid augmente, les feuilles ſe détachant de l'arbre, il demeure juſqu'au printems dans une eſpece de léthargie, ſans être pourtant mort comme il le paroît.

LE CURIEUX.

On ne peut pas expliquer plus clairement que vous le faites, la raiſon pourquoi les arbres quittent leurs feuilles en automne. Il y a pourtant certains jardiniers qui croïent que la ſéve ſe retire dans les racines en automne & qu'elle y reſte pendant l'hyver : pourriez-vous me prouver au contraire qu'elle demeure entre le bois & l'écorce, comme vous venez de me le dire ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Il me ſera aiſé de vous en convaincre. Vous ſçavez déja que c'eſt la chaleur du Soleil qui échauffe l'air au commencement du printems ; il eſt conſtant que l'air étant échauffé pour lors par le ſoleil, il penetre entre le bois & l'écorce des branches, qui eſt l'endroit où la ſéve étoit demeurée épaiſſie ; il la fond, la rarefie, & par conſéquent il met ſon action en mouvement. En effet, ne voïons-nous pas dès l'entrée du printems, que les boutons qui ſont aux branches commencent à pointer, à s'allonger, & à ſe mouvoir : il y a même quelques eſpeces de fruits, dont les arbres fleuriſſent plûtôt que les autres, ce qui prouve inconteſtablement que leur ſéve étoit demeurée entre le bois & l'écorce. L'on me peut objecter que c'eſt cette même chaleur du ſoleil, à l'entrée du printems, qui fait agir la ſéve dans les racines, qui la fait monter, & qui donne ce premier mouvement aux boutons des arbres. Je répons à celà que la choſe n'eſt pas poſſible ; par la raiſon que les racines étant éloignées du ſoleil, il faut un intervalle de tems plus conſiderable, pour que la terre en puiſſe être échauffée, & que cette chaleur puiſſe penetrer juſqu'aux racines. Je conviens pourtant que le ſoleil échauffant enſuite la terre peu à peu, il met en mouvement toute la ſéve des autres parties de l'arbre ; &

Effet de l'air qui échauffe la ſeve entre le bois & l'écorce, où elle eſt reſtée.

Effet de la séve animée par la chaleur de la terre.

que cette séve se communiquant & s'unissant avec celle qui est entre le bois & l'écorce, forme par une production merveilleuse les branches, les boutons, les feuilles, les fleurs & les fruits.

Experience qui montre que la séve reste dans les branches pendant l'hiver.

Et afin qu'il ne vous reste aucun doute sur cette matiere, vous pourrez faire l'experience suivante.

Faire couper en hiver par les deux bouts une branche à bois ou à fruit de quelque arbre, & mettez la dans le feu, vous verrez sortir la séve par les deux bouts : peut-on douter après cela que la séve ne soit restée pendant l'hiver entre le bois & l'écorce? Si j'ai parlé differemment dans la premiere édition de ce Livre, en avançant que la séve se retire dans les racines, j'avouë que je l'ai dit sans y avoir fait assez d'attention, & que je me suis trompé.

LE CURIEUX.

Vôtre raisonnement, & l'experience que vous apportez, me persuadent que pendant l'hiver la séve demeure dans les branches entre le bois & l'écorce : mais dites-moi, je vous prie, pourquoi il y a de certaines especes de fruits dont les arbres fleurissent plûtôt que d'autres ; car il est certain que la chaleur du printems se communique également à tous les arbres.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Raison

Il est vrai ; mais tous les arbres ne sont

pas également diſpoſés à recevoir cette chaleur. L'amandier, par exemple, fleurit plûtôt que les Poiriers, les Pruniers, &c. La raiſon eſt que le fruit de l'amandier a la proprieté d'être chaud, & que l'écorce de ſes branches eſt plus fine que celle des autres arbres; ainſi étant plus ſuſceptible de la chaleur, il fleurit plûtôt que les arbres dont les fruits ſont plus froids que chauds, & qui ont l'écorce plus épaiſſe.

ains arbres fleuriſſent plûtôt que d'autres.

LE CURIEUX.

Vôtre raiſonnement eſt juſte. Je me ſouviens d'avoir lû dans vôtre Livre, que vous aviez fait planter des arbres au printems dans des terres legeres, qui étoient plus chaudes que froides, & qu'ils ne firent pas une pouſſe pareille à ceux qui avoient été plantés en automne. Quelle en peut être la cauſe?

ARTICLE V.

Raiſon pourquoi les arbres plantés au printems dans les terres legeres, ne pouſſent pas ſi bien que ceux que l'on plante en automne.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

APRE'S en avoir cherché la cauſe avec attention, je l'ai enfin trouvée : c'eſt qu'en plantant ces arbres au printems j'en

fis tailler les racines ; & comme elles étoient pour lors pleines de séve, je retranchai de leur nourriture, & j'interrompis l'action de la vegetation : ensorte que ces racines ne pouvant plus travailler assez promptement à fournir d'aliment à ces arbres, ils ne pousseront pas avec autant de vigueur que s'ils avoient été plantés en automne.

LE CURIEUX.

N'avez-vous point fait quelque experience qui puisse vous aider à prouver que ces racines ainsi taillées, fussent la seule cause pour laquelle les arbres plantés au printems, n'avoient pas poussé aussi-bien que ceux qui avoient été plantés en automne ?

LE JARDINIER SOLITAIRE.

J'en fis une il y a quelques années. Je fis planter des arbres dans les mêmes terres pendant le printems, & j'observai de n'en point faire tailler les racines : à celà près je fis exécuter tout ce que j'ai recommandé de mettre en pratique par rapport aux racines des arbres que l'on veut transplanter ; & je puis vous assurer que ces arbres pousseront avec la même vigueur que s'ils avoient été plantés en automne.

LE CURIEUX.

Je tâcherai de profiter de vos instructions ; mais permettez-moi de vous proposer un nouveau doute, lequel je suis persuadé que vous n'aurez pas peine à resoudre.

„ Vous avez dit que ſi un Pêcher eſt dé-
„ garni de branches à bois d'un côté &
„ qu'il n'ait que des branches à fruit ; il
„ faut tailler court les plus groſſes bran-
„ ches à fruit, afin qu'en donnant du
„ fruit elles laiſſent un demi bois pour gar-
„ nir l'arbre. J'ai pratiqué très-ſoigneuſe-
ment tout ce que vous m'avez appris là-
deſſus ; cependant le fruit n'a pas tenu à
la branche, quoique je l'euſſe fait couvrir
de paillaſſons : voudriez-vous bien m'en
dire la raiſon ?

ARTICLE VI.

Raiſon pourquoi les Pêches ne tiennent pas ſur une branche à fruit qui a été taillée à demi-bois.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

IL ne faut pas que vous ſoïez ſurpris que le fruit n'ait pas tenu ſur une branche taillée à demi bois, en voici la raiſon : c'eſt que la ſéve s'étant trouvée trop abondante & trop groſſiere, elle n'a pas été d'une qualité propre à penetrer la queuë de vos Pêches pour leur fournir la nourriture convenable ; & elle a paſſé outre pour convertir cette branche à fruit en une branche à bois : c'étoit là ſa veritable fonction, & nôtre taille à demi-bois a réüſſi ſuivant

nôtre intention, car il s'agiſſoit de garnir le côté de l'arbre qui étoit vuide.

LE CURIEUX.

J'ai trouvai il y a quelques jours le Jardinier d'un de mes amis fort embaraſſé, & j'aurois eu grand beſoin pour lors de vôtre ſecours pour le ſatisfaire ſur la queſtion qu'il me fit; car je vous avouë que je ne ſuis pas encore aſſez habile pour parler de mon chef. Ce jardinier me fit voir un arbre qui étoit déja un peu vieux, & dont les branches étoient languiſſantes : il me dit qu'il en avoit viſité les racines, leſquelles ne s'étoient trouvées ni gâtées ni pourries; que le corps de l'arbre n'avoit aucun chancre; n'étoit attaqué d'aucun ver, & qu'il n'y avoit que deux ans qu'il y avoit mis de la terre neuve : je remarquai outre cela que cet arbre étoit planté à l'abri de tous les mauvais vents; ce bon jardinier ne pouvant donc comprendre pourquoi les branches de cet arbre étoient ſi languiſſantes, il m'en demanda la raiſon, & je ne ſçûs que lui répondre.

ARTICLE VII.

Raiſon pourquoi les branches d'un vieil arbre ſont quelquefois languiſſantes.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

VOICI quelle en eſt la cauſe. Il faut conſiderer qu'un arbre a pluſieurs racines ; il en a de groſſes, de moïennes, & de menuës que nous appellons cheveluës. Avant que l'arbre en queſtion fût devenu languiſſant, les groſſes racines étoient les meilleures ouvrieres, & elles fourniſſoient plus de ſéve qu'aucunes autres pour la nourriture de l'arbre, mais étant vieilles & incapables par conſequent de fournir la ſéve dont les branches avoient beſoin ; il ne faut pas s'étonner que ces branches fuſſent devenuës languiſſantes, puiſqu'elles manquoient d'aliment. Il faut uſer du remede ſuivant pour rétablir de pareils arbres.

Methode pour rajeunir un vieil arbre.

Il faut les éteſter, c'eſt-à-dire couper toutes les branches, & ne les laiſſer que de la longueur d'un pied ou environ, depuis l'endroit où elles ont pris naiſſance du corps de l'arbre ; pour lors il en ſortira de nouvelles branches, & c'eſt le veritable ſecret pour les rajeunir.

LE CURIEUX.

Cette methode me paroît bonne : mais que deviendra la séve de cet arbre, en attendant que ces nouvelles branches commencent à pousser ; car je m'imagine qu'elles ne pousseront pas à l'entrée du printems comme celles des autres arbres, parce que l'écorce étant beaucoup plus épaisse, elle sera par conséquent plus difficile à percer.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

Il est vrai que la séve aura peine au commencement à pouvoir percer l'écorce ; mais je vous ai fait observer que cet arbre a des racines moïennes ; & ce seront celles-là qui donneront de nouvelles branches à la tige, par le moïen de l'operation qu'on lui aura faite en l'étestant pour lui redonner sa premiere vigueur. L'œconomie de la nature est admirable en celà, je vous prie d'y faire attention. La séve de cet arbre monte vers la tige aussi-tôt que la terre est échauffée ; elle y trouve de l'obstacle parce qu'elle n'est pas assez forte ni assez abondante pour percer l'écorce qui est épaisse, (comme vous l'avez fort bien remarqué) & pour lors les racines moïennes travaillent dans la terre à se grossir, à s'allonger & à se fortifier par la nourriture qu'elles en retirent ; cette nourriture devient séve, & les racines sont plus capables d'agir qu'elles n'étoient auparavant, par rapport à l'abondance de cette séve ; d'ailleurs la cha-

ſeur ſe trouve encore augmentée, & tous ces avantages concourant enſemble, la ſéve ne peut plus ſe contenir dans les racines; elle ſe gonfle, monte au haut de la tige, & perce l'écorce, quoique dure, pour en faire ſortir pluſieurs branches.

Il me ſouvient, à propos de celà, que je fis, il y a vingt ans, éteſter un arbre qui étoit planté depuis plus de cinquante; cet arbre fut rajeuni par cette opération; il ſubſiſte encore aujourd'hui, & il n'y a gueres d'années qu'il ne donne du fruit. J'avois conſeillé une fois à un de mes amis d'en faire autant à un vieil arbre qu'il avoit dans ſon jardin, & dont les branches étoient languiſſantes; il ne ſuivit pas mon conſeil mais il s'en repentit bien-tôt, car ſon arbre mourut l'année ſuivante, par la même raiſon que je vous ai dite, que les groſſes racines étant devenuës incapables de fournir la ſéve ſuffiſante pour ſa nourriture, les moïennes ne pûrent pas y ſuppléer. *Experience miſe en pratique.*

LE CURIEUX.

Je conçois qu'il eſt avantageux & utile de mettre en pratique vôtre methode, afin de ne point tomber dans le même inconvenient que vôtre ami, & je ſerai plus docile que lui; car je me ſuis toûjours bien trouvé de ſuivre vos avis. Voudriez-vous bien me dire encore pourquoi les vieux arbres portent ordinairement plus de fruits, plus

gros, & d'un goût plus excellent que les jeunes ?

ARTICLE VIII.

Raiſon pourquoi les vieux arbres portent des fruits plus gros, d'un goût plus delicat & en plus grande quantité que les jeunes arbres.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

CE que je vous dirai ſur cette matiere n'eſt fondé ſur aucune experience, & c'eſt un ſimple raiſonnement que je fais pour vous expliquer ma penſée & pour ſatisfaire à vôtre demande.

Je crois donc que cela vient de ce que les vieux arbres ſont d'une nature mieux diſpoſée pour la production des fleurs & des fruits : je veux dire que l'écorce des vieux arbres étant plus dure que celle des jeunes, la ſéve s'y trouve plus comprimée, & qu'il monte moins de matiere pour former beaucoup de branches à bois ; c'eſt pourquoi le plus ſubtil de la ſéve eſt uniquement occupé à la production des fleurs & des fruits ; ainſi ces fruits ſont plus gros, en plus grande quantité & d'un goût plus délicat que ceux des jeunes arbres.

LE CURIEUX.

Rien n'eſt mieux penſé, & je doute qu'on puiſſe apporter de raiſon plus poſitive ni

plus

plus convaincante. Comment en uſez-vous dans le tems des neiges, & croïez-vous qu'il ſoit à propos d'en mettre au pied des arbres ?

ARTICLE IX.

Si l'on doit mettre de la neige au pied des arbres.

LE JARDINIER SOLITAIRE.

LA neige peut-être bonne à mettre au pied des arbres ; mais il faut pour cela connoître ſon terrein, car il y a de certaines terres où elle feroit plus de mal que de bien. Par exemple elle ne convient point dans celles qui ſont plus humides que ſéches, & plus froides que chaudes ; parce que pareilles terres n'ont aucun beſoin des humidités de l'hyver, & c'eſt pour celà qu'en parlant des labours d'automne, j'ai recommandé de les faire legerement.

La neige n'eſt pas bonne dans les terres plus froides que chaudes.

Il n'en eſt pas de même des terres legeres qui ſont chaudes ; celles-là ont beſoin des humidités de l'hyver ; c'eſt pourquoi j'ai dit que les labours doivent être profonds, afin que ces terres ſoient penetrées des neiges, parce qu'elles ſont pleines d'eſprits nitreux qui ſe fondant lentement au pied des arbres, augmentent la qualité de la terre ; donnent aux racines une nourriture plus abondante, & par conſequent plus de vi-

La neige eſt bonne dans les terres legeres & chaudes.

gueur pour la vegetation, en ſorte qu'au printems les arbres pouſſent d'une maniere qui fait plaiſir à voir. J'ai ſoin quand il tombe des neiges de les faire amaſſer pour les mettre aux pieds d s arbres ; & je me ſuis toûjours bien trouvé de cette précaution. Je conſeille d'en uſer de même dans les prés ; car j'ai experimenté par moi-même que l'herbe pouſſe plus abondamment avec ce ſecours, & qu'il ne faut pas le negliger. Il eſt aiſé de faire ramaſſer ces neiges dans les allées de vôtre jardin avec un petit tombereau à bras, & de les faire mettre par tas au pied de vos arbres, auſſi-bien que dans les prés.

LE CURIEUX.

Vôtre reflexion ſur l'utilité des neiges eſt très-judicieuſes. J'ai remarqué que dans la premiere partie de vôtre livre, chapitre IV. vous dites „ qu'il faut preferer l'expoſition „ du Soleil levant à toutes les autres, com„ me étant la plus convenable, & la plûs „ avantageuſe pour y faire un eſpalier de „ Pêchers; & vous ajoûtez que les Pêches „ y réüſſiſſent en perfection. Dans un autre endroit de la même Partie vous dites au contraire que cette expoſition du Soleil levant „ eſt ſujette au vent de Nord-Eſt, qui „ eſt un vent roux, & à une biſe ſéche, „ qui brouiſſent les feuilles des Pêchers, „ les recoquillent, & font tomber beau-

„ coup de fruits dans le tems qu'ils com-
„ mencent à se noüer : & que la même
„ chose arrive aux fruits à pépins. „ Il me paroît que ce que vous avez avancé d'abord, se détruit par les raisons que vous ajoûtez ensuite. En quoi faites-vous donc consister l'avantage de cette exposition.

ARTICLE X.

Raison pourquoi l'exposition du Soleil levant est preferable à toutes les autres pour y faire un espalier, nonobstant les accidens qui peuvent arriver.

IL est vrai qu'au printems les Pêches & les fruits à pépins sont quelquefois sujets aux accidens que vous m'objectez, & dont je suis convenu. Je l'ai même experimenté assez souvent : mais j'ai observé aussi que pendant les grandes chaleurs de l'été, l'exposition du Soleil levant est preferable à toute autre, parce que pour lors le vent d'Est, ou de Levant souffle agréablement, & qu'il repand une douce vapeur plein de sels propres à la vegetation, lesquels penetrent les branches des arbres dont les pores sont ouverts, en sorte que les fruits s'en nourrissent : j'ai remarqué même qu'en cinq ou six jours ils grossissent sensiblement, ainsi l'on se trouve dedommagé par-là des autres accidens qui peuvent arriver. C'est sans dou-

te la raiſon pourquoi les fruits expoſés au levant ſont plus hâtifs que ceux qui ſont à l'expoſition du couchant, comme je vous l'ai dit ailleurs.

LE CURIEUX.

On ne ſçauroit être plus ſatisfait que je le ſuis de vos reflexions ſur la Culture des arbres : vous en parlez ſolidement, & vos experiences ſont très-convaincantes. Permettez-moi de vous conſulter à l'avenir ſur mes doutes; car vous m'avez mis par vos principes & par vôtre methode dans le goût de l'Agriculture, & j'en ferai à l'avenir une de mes plus agréables occupations.

FIN.

TABLE
DES ARTICLES
Contenus dans les Reflexions ſur la Culture des Arbres.

ARTICLE I. *De l'origine de la ſéve.* 257
Art. II. *Comment les racines tirent leur nourriture des ſels de la terre.* 259
Art. III. *De la maniere dont ſe forme un arbre dans la terre.* 260
Art. IV. *Raiſon pourquoi les arbres ſont degarnis de feuilles en Automne.* 262
Art. V. *Raiſon pourquoi les arbres plantés au printems dans les terres legeres, ne pouſſent pas ſi bien que ceux que l'on plante en Automne.* 265
Art. VI. *Raiſon pourquoi les Pêches ne tiennent pas ſur une branche à fruit, qui a été taillée à demi bois.* 267
Art. VII. *Raiſon pourquoi les branches d'un vieil arbre ſont quelquefois languiſſantes.* 269
Art. VIII. *Raiſon pourquoi les vieux arbres portent des fruits plus gros, & en plus grande quantité que les jeunes arbres.* 272
Art. IX. *Si l'on doit mettre de la neige au pied des arbres.* 273
Art. X. *Raiſon pourquoi l'expoſition du Soleil levant eſt toûjours preferable à toutes les autres pour y faire un eſpalier, nonobſtant les accidens qui peuvent arriver.* 275

CATALOGUE

DES PLUS

EXCELLENS FRUITS,

Les plus rares & les plus eſtimés, qui ſe cultivent dans les Pepinieres des Reverends Peres Chartreux de Paris.

Avec leurs deſcriptions & le tems le plus ordinaire de leur maturité.

PÊCHES.

L'Avant-Pêche Blanche, eſt petite, longuette, ne prend point de rouge, ſes feuilles ſont dentelées; elle fleurit à grandes fleurs; elle ſe mange au commencement de Juillet; elle eſt eſtimée à cauſe de ſa primeur, elle eſt un peu musquée & l'eau en eſt très-ſucrée.

L'Avant-Pêche de Troyes, qu'on nomme auſſi Avant-Pêche Rouge, eſt plus groſſe que l'Avant-Pêche Blanche; elle eſt un peu plus ronde; elle eſt rouge comme le vermillon, ſon goût eſt relevé & muſqué: elle fleurit à grandes fleurs, & meurit à la fin de Juillet.

La Double de Troyes, ou petite Mignonne, eſt de moïenne groſſeur, aſſez ronde, elle prend beaucoup de rouge, elle a le goût relevé pareil à celui de l'Avant-Pêche de Troyes, elle fleurit à petites fleurs : ſa maturité eſt à la fin de Juillet & au commencement d'Août.

L'Alberge Jaune a la chair jaune, d'une mediocre groſſeur, un peu plus longue que ronde, d'un goût excellent quand on la laiſſe meurir parfaitement, elle fleurit à petites fleurs, elle prend aſſez de couleur ; elle ſe mange au commencement d'Août.

La Madeleine Blanche, eſt ronde, d'une bonne groſſeur, ſon eau eſt ſucrée, & vineuſe, le noyau en eſt petit, elle ne prend preſque point de rouge, elle a ſes feuilles dentelées, elle fleurit à grandes fleurs, ſon bois a toûjours la moüelle noirâtre ; ſa maturité eſt au commencement d'Août.

La Pourprée hâtive, eſt groſſe, ronde, d'un beau rouge, ſon goût eſt très-fin & delicieux : c'eſt une excellente Pêche, elle fleurit à grandes fleurs : elle ſe mange au commencement d'Août.

La groſſe Mignonne, eſt un peu plus longue que ronde : elle a ordinairement un côté plus élevé que l'autre, elle a le noyau aſſez petit, elle eſt belle en couleur, ſon eau eſt très-ſucrée ; c'eſt une des meilleu-

res Pêches, elle fleurit à grandes fleurs, & ſe mange à la mi-Août.

La Chevreuſe hâtive ou belle Chevreuſe, eſt d'une bonne groſſeur, elle eſt plus longue que ronde, elle prend un rouge vif, l'arbre charge beaucoup, elle a l'eau douce & ſucrée, elle fleurit à petites fleurs, & ſe mange à la mi-Août.

La veritable Madeleine Rouge, eſt groſſe, aſſez ronde, d'un beau rouge, ſon eau eſt ſucrée & relevée, c'eſt une excellente Pêche : elle fleurit à grandes fleurs, ſes feuilles ſont dentelées profondement : ſa maturité eſt à la fin d'Août, on la nomme aux environs de Paris Madeleine de Courſon.

Le Pavie blanc ou Pavie Madeleine, ainſi nommé par ſa reſſemblance à la Madeleine blanche, par ſon fruit, ſes fleurs, & ſes feuilles. Il ne quitte point le noyau comme tous les Pavies & les Brugnons : il ſe mange à la fin d'Août.

La Pêche Malte, reſſemble beaucoup aux Madeleines par ſes fleurs, ſon fruit & ſes feuilles ; elle eſt très-eſtimée en Normandie, elle prend aſſez de rouge : ſa maturité eſt à la fin d'Août.

La Chanceliere reſſemble beaucoup à la belle Chevreuſe pour ſa groſſeur, ſa couleur & ſon goût, elle eſt un peu plus ronde, ſa peau eſt très-fine, elle fleurit à peti-

tes fleurs : elle ſe mange à la fin d'Août, & au commencement de Septembre.

La Pêche Ceriſe, eſt petite, ronde, la peau liſſe, ſans poils, d'une couleur blanc clair, & d'un rouge vif du côté du Soleil, ſa chair eſt un peu ſeche, elle fleurit à petites fleurs ; elle ſe mange à la fin d'Août.

La Belle-garde ou Gallande, eſt une Pêche fort groſſe, aſſez ronde, d'un rouge très-foncé, tirant ſur le pourpre ; ſa chair eſt très-fine & ſucrée, & c'eſt une des excellentes Pêches, elle fleurit à petites fleurs, & ſe mange à la fin d'Août, & au commencement de Septembre, elle n'eſt pas encore fort commune.

La Petite Violette hâtive eſt liſſe, de moïenne groſſeur, aſſez ronde, ſa chair très-fondante & très-vineuſe, ſa couleur eſt d'un beau violet du côté du Soleil, elle fleurit à petites fleurs : elle meurit au commencement de Septembre.

La groſſe Violette hâtive, eſt tout à fait ſemblable à la moïenne par ſes fleurs & ſa couleur, elle eſt auſſi fondante, mais pas ſi vineuſe, elle eſt une fois plus groſſe, c'eſt une bonne Pêche : ſa maturité eſt au commencement de Septembre.

La Bourdine, eſt d'une bonne groſſeur, aſſez ronde, d'un beau rouge, elle eſt vineuſe, eſtimée pour une excellente Pêche, l'arbre en plein vent charge beaucoup, elle

fleurit à petites fleurs, & ſe mange au commencement de Septembre.

La Roſſanne reſſemble en tout à l'Alberge jaune par ſa couleur, ſa chair & ſa fleur, mais elle eſt beaucoup plus groſſe, & moins ronde : ſa maturité eſt au commencement de Septembre.

L'Admirable eſt groſſe & ronde, prend aſſez de rouge, ſa chair eſt délicate : elle fleurit à petites fleurs, l'eau en eſt ſucrée, elle eſt très-eſtimée : elle ſe mange au commencement de Septembre.

La Belle de Vitry, eſt une eſpece d'Admirable, elle eſt plus ronde que longue, ne prend pas beaucoup de rouge, ſon eau eſt excellente, elle fleurit à petites fleurs, & ſe mange à la mi-Septembre.

La Pêche Teindou, eſt groſſe, aſſez ronde, prend un rouge tendre, ſon eau eſt délicate, elle fleurit à petites fleurs, & n'eſt pas fort connuë : elle ſe mange à la fin de Septembre.

Le Brugnon Violet muſqué, eſt liſſe, reſſemble par ſa figure à la groſſe Violette hâtive, mais un peu plus rond, il ne quitte pas le noyau, il devient excellent quand on le laiſſe meurir juſqu'à ce qu'il ſe détache de l'arbre, il fleurit à grandes fleurs, & ſe mange en Septembre.

Le Teton de Venus, ainſi nommé, parce qu'elle a une tette au bout plus groſſe &

plus longue qu'aucune autre pêche, reſſemble beaucoup à l'Admirable, elle n'eſt pas ſi groſſe ni ſi ronde, ſa chair eſt excellente, elle fleurit à petites fleurs : ſa maturité à la fin de Septembre.

La Chevreuſe tardive, qu'on appelle auſſi pourprée, eſt groſſe, & plus longue que ronde, elle prend un très-beau rouge, ce qui l'a fait nommer Pourprée, ſon eau & ſa chair ſont excellentes, elle fleurit à petites fleurs : elle meurit à la fin de Septembre.

La Nivette veritable, eſt d'une belle groſſeur, un peu plus longue que ronde, prend du rouge, ſon goût eſt relevé, ſon eau eſt ſucrée, c'eſt une des meilleures Pêches, elle a le noyau petit, & fleurit à petites fleurs : elle ſe mange à la fin de Septembre.

La Royale, eſt groſſe, ronde, prend beaucoup de rouge, ſon goût eſt relevé & ſon eau eſt ſucrée, elle reſſemble beaucoup à l'Admirable, mais plus tardive, elle fleurit à petites fleurs, & meurit à la fin de Septembre.

La Pourprée tardive, eſt groſſe, ronde, prend un beau rouge, le goût eſt relevé, l'eau douce, le noyau aſſez petit, le bois gros, la feuille très-grande, mal unie, ſa fleur petite : elle ſe mange à la fin de Septembre & au commencement d'Octobre.

La Perſique eſt très-groſſe, plus longue que ronde, d'un beau rouge, d'un goût délicat, elle a des petites boſſes, & un mourceau de chair à la queuë, elle charge beaucoup, fait un bel arbre très-vigoureux, fleurit à petites fleurs, ſe mange à la fin de Septembre & au commencement d'Octobre, elle devient moins groſſe ſur les jeunes arbres. La plûpart de jardiniers la confondent avec la Nivette.

La Violette tardive, ou marbrée eſt de moïenne groſſeur, un peu plus longue que ronde, elle eſt bonne dans les Automnes chaudes & ſeches, elle fleurit à petites fleurs, & ſe mange au commencement d'Octobre.

L'Abricotée ou l'Admirable jaune, a la figure de l'Admirable ordinaire pour ſa groſſeur & ſon rouge; ſa chair eſt comme celle de l'Abricot, ſon goût eſt eſtimé, c'eſt une bonne Pêche pour ſa ſaiſon, elle fleurit à petites fleurs, & ſe mange à la mi-Octobre.

La Pêche de Pau eſt aſſez ronde, aſſez groſſe, prend du rouge, eſt aſſez bonne pour ſa ſaiſon, elle fleurit à petites fleurs, ſe mange en Octobre, ſon noyau eſt ſujet à ſe fendre.

Le Pavie rouge de Pomponne, ou monſtrueux, eſt rond, il eſt d'un rouge incarnat: ſon goût eſt muſqué, ſon eau ſucrée,

il ne quitte pas le noyau qu'il a aſſez petit pour la groſſeur de ſon fruit, qui eſt ordinairement de quatorze pouces de circonference, il fleurit à grandes fleurs; il ſe mange à la fin de Septembre, & au commencement d'Octobre.

Il y a encore pluſieurs eſpeces de Pêches qui ſont plus curieuſes que bonnes, comme la Pêche à fleur double, la Pêche Sanguinolle qui a la chair toute rouge, & qui n'eſt excellente qu'en compotes.

Il y a auſſi le petit Pêcher Nain qu'on met en caiſſe, pot ou vaſe, & que l'on ſert ſur la table avec ſon fruit qui n'eſt pas bon.

Il faut remarquer que les Pêches ne viennent pas ſi groſſes ni ſi bonnes ſur les jeunes Pêchers, que ſur un vieil arbre vigoureux.

ABRICOTS.

L'Abricot hâtif muſqué; autrement l'Abricot précoce, eſt petit, rond, prend beaucoup de rouge, a les feuilles larges, dentelées & d'un beau verd, il eſt eſtimé pour ſa primeur.

L'Abricot Angoûmois, eſt d'une moïenne groſſeur, plus long que rond, il eſt plus coloré que les Abricots ordinaires, ſa chair eſt plus rouge, fandante & vineuſe, ſon bois & ſes feuilles ſont particulieres, il a l'amande douce comme une aveline, il n'eſt pas commun.

L'Abricot-Blanc reſſemble en tout au

précoce, ne prend pas de rouge, ſa chair eſt délicate & blanche, & a le goût de Pêche.

Les gros Abricot ordinaire eſt aſſez connu, ſans le décrire, c'eſt le meilleur de tous, ſa beauté & ſa groſſeur dépend du bon fond & du ſujet ſur lequel on le greffe.

Il y a pluſieurs autres ſortes d'Abricots, qui ſont preſque autant de varieté qu'on ſeme de noyaux.

CERISES.

La Ceriſe précoce eſt petite, très-rouge, la chair a un peu d'acide, néanmoins fort eſtimée par ſa primeur, elle meurit au commencement de Juin, il faut la mettre en Eſpalier au midi.

La Ceriſe à courte-queuë ou de Montmorency, eſt groſſe, ronde, d'un goût excellent, le bois eſt menu, les feuilles petites, & charge par bouquet.

La Ceriſe blanche, eſt plus longue que ronde, de couleur ambrée; ſon eau eſt douce & ſucrée, ſes feuilles reſſemblent à celles du Guignier.

Le Bigareau eſt plus long que rond, blanc d'une côté & rouge de l'autre, le gros eſt le meilleur, il a la chair ferme & ſucrée.

La groſſe Ceriſe eſt ronde, très-rouge, l'eau douce, le bois eſt gros & les feuilles larges, l'arbre charge mediocrement, c'eſt une bonne Ceriſe.

La Griote eſt une eſpece de Ceriſe, groſſe, noire, fort douce ; le bois gros, la feuille large & d'un verd foncé.

La Ceriſe Roïale eſt groſſe, aſſez ronde, d'un rouge noir, l'eau eſt douce ſans acide, ſon bois eſt aſſez gros, ſa feuille large & fort dentelée ; c'eſt une excellente Ceriſe, elle n'eſt pas commune, les Anglois la nomment *Cherry-Duke*.

Il y a encore pluſieurs eſpeces de Ceriſes plus curieuſes que bonnes, comme la Ceriſe à bouquet, qui porte quelquefois huit, dix & douze Ceriſes ſur un même pedicule.

La Ceriſe à grappes qui fleurit toûjours en pouſſant, de ſorte qu'il y a des fleurs, du fruit noüé, du verd & du mûr ; il y en a juſqu'aux gêlées, on la nomme Ceriſe tardive : il y a auſſi pour la curioſité, le Ceriſier & le Meriſier à fleur double, ce dernier eſt charmant en fleurs.

PRUNES.

La jaune hâtive, ou Prune de Catalogne, eſt petite, longuette, l'eau douce ; elle eſt eſtimée à cauſe de ſa primeur, elle meurit au commencement de Juillet, on la met en eſpalier au midi.

Le gros Damas de Tours eſt de moïenne groſſeur, aſſez rond, d'un beau violet, la chair jaune, quitte le noyau, il eſt eſtimé pour ſa bonté, il eſt hâtif.

La Prune de Monſieur eſt groſſe, ronde, violette, quitte le noyau, elle eſt aſſez bonne dans les terres legeres & chaudes.

La Mirabelle eſt petite, ronde, de couleur d'ambre lors qu'elle eſt mûre; elle quitte le noyau, elle eſt bien ſucrée, c'eſt une excellente Prune en confiture.

Le Damas violet eſt longuet, très-ſucré, quitte bien le noyau, c'eſt une bonne Prune.

Le Diaprée violette eſt longuette, très-fleurie, quitte le noyau, elle paſſe pour une bonne Prune.

Le Damas rouges, & blancs, ſont ronds, quittent le noyau, ſont très-ſucrés & eſtimés.

Le Damas de Maugeron eſt violet, gros, rond, quitte le noyau, il eſt très-bon & eſtimé.

Le Damas d'Italie eſt une Prune ronde, d'un violet brun, elle eſt très-fleurie, elle a l'eau ſucrée, quitte le noyau; c'eſt une des bonnes Prunes.

L'Imperiale Violette eſt groſſe, lougue, très-fleurie, de la figure d'un œuf de poule, ſon eau eſt très-relevée & ſucrée, elle eſt eſtimée.

Le Damas muſqué eſt petit & plat, bien fleuri, il eſt muſqué, & quitte le noyau.

La Roïale eſt groſſe, ronde, d'un rouge clair, elle eſt bien fleurie; elle a un goût

goût fort relevé, ſemblable au Perdrigon.

Le Perdrigon violet eſt une Prune plus longue que ronde, d'un beau violet, elle eſt d'un goût fort relevé, elle eſt auſſi eſtimée cruë que confite, elle ne quitte pas le noyau.

Le Perdrigon blanc eſt de même figure & groſſeur que le violet : il quitte le noyau, il eſt auſſi excellent crû que confit.

Le Drap d'or eſt une eſpece de Damas, petit, rond ; ſa peau eſt jaune, marquetée de rouge, il eſt d'un goût très-fin & ſucré, c'eſt une bonne Prune.

La groſſe Reine-Claude, ou Dauphine, à Tours l'Abricot verd, à Roüen la verre bonne, en d'autres endroits Damas verd, & Trompe-valet, eſt groſſe, aſſez ronde, elle eſt verte & prend un peu de rouge au ſoleil, ſon eau eſt très-ſucrée & abondante, & c'eſt une des plus excellentes Prunes ; elle ne quitte point le noyau, ſon bois eſt gros & liſſe de couleur brune, & a de gros yeux, ſes feuilles ſont larges d'un verd foncé.

La petite Reine-Claude eſt blanche, ronde, plus petite que la Dauphine, quitte le noyau, elle eſt un peu ſeche, ſon eau eſt très-ſucrée, ſa chair eſt ferme, ſon bois eſt plus menu verdâtre & couvert d'un petit duvet, ſes feuilles d'un verd luiſant ; le fruit, le bois & la feuille de ces

deux Prunes ſont très-differens, néanmoins on confond l'une avec l'autre.

La Jacinthe eſt toute ſemblable à l'Imperiale violette, un peu moins longue & auſſi groſſe, de même goût & couleur.

L'Abricotée eſt une Prune blanche d'un côté & un peu rouge de l'autre, elle eſt plus longue que ronde, d'une bonne groſſeur, elle quitte le noyau, elle eſt très-eſtimée : Il y a une Prune qu'on nomme la Prune d'Abricot, qui a la chair comme l'Abricot, elle eſt plus ſeche que l'Abricotée.

La Sainte-Catherine eſt blanche, plus longue que ronde, prend la couleur d'Ambre, ſon eau eſt très-ſucrée, elle eſt excellente cruë & en confiture.

Le Damas de Septembre, Prune de Vacance ou de Retenuë, eſt violette, un peu longuette, quitte le noïau, elle meurit après les autres, c'eſt ſon principale merite, elle charge beaucoup.

L'Imperatrice, que l'on nomme en Flandres, Prune de Princeſſe & d'Alteſſe, eſt petite, longuette, d'un beau violet, a la chair jaune, très-tardive, on en mange encore en Novembre, elle eſt fort bonne pour une Prune de cette ſaiſon ; elle n'eſt pas fort connuë.

Il y a encore des Prunes qui ſont curieuſes, comme la Prune à fleur double, qui eſt groſſe verte, charge peu & n'eſt pas ex-

cellente, & la Prune ſans noïau qui eſt noire, petite & rare.

POIRES D'ETE', D'AUTOMNE ET D'HYVER.

Le Petit-Muſcat ou Sept-en-gueule, eſt petit, rond, il a l'odeur de muſc & le goût très-relevé, il vient par bouquet, il eſt fort eſtimé à cauſe de ſa primeur, il eſt demi-beuré : ſa maturité eſt au commencement de Juillet.

L'Aurate eſt auſſi excellente que le Petit-Muſcat, elle eſt ſix ou ſept fois plus groſſe, elle prend du rouge du côté du Soleil, c'eſt une très-bonne Poire, elle n'eſt pas encore fort connuë, elle eſt preſque auſſi hâtive que le Petit-Muſcat.

La Poire de Madelaine ou Citron de Carmes, eſt de moïenne groſſeur, un peu plus longue que ronde, de couleur jaunâtre, ſon eau eſt douce, & fort bonne, mais elle eſt ſujette à cotonner, demi-fondante : elle meurit enſuite de Laurate.

Le Muſcat-Robert, autrement Poire à la Reine, ou Poire d'Ambre, eſt preſque auſſi groſſe que l'Aurate, plus ronde, ſa peau liſſe & jaune, ſa chair tendre, c'eſt-à-dire ni beuré ni caſſante, d'un goût ſucré très-relevé, ſon bois eſt jaune & ſa feuille large : mi-Juillet.

La Cuiſſe-Madame eſt longue & menuë vers la queuë, ſa peau eſt jaune & rouge,

l'eau très-ſucrée, elle eſt demi-beuré : en Juillet.

La Belliſſime ou Suprême eſt de bonne groſſeur, a la figure d'un groſſe figure, ſa couleur eſt jaune foüetté de rouge, ſa chair eſt demi-beuré, de bon goût, l'eau douce, il la faut cueillir un peu verte étant ſujette à cotonner, en Juillet.

Le Gros-Blanquet ou Blanquette eſt plus long que ronde, moïenne groſſeur, la peau licée, l'eau ſucrée & relevée, la chair caſſante, le bois eſt gros, & la feuille large, fin de Juillet.

Le Blanquet à longue queuë eſt plus petit que le gros, de même figure, ſa chair demi-caſſante, ſon eau ſucrée, elle eſt très-eſtimée : commencement d'Août.

L'Epargne ou de Beau-Preſent ou de Saint-Samſon eſt groſſe, longue, verdâtre, prend un peu de rouge, ſa chair eſt un peu âpre & caſſante, elle a la queuë longue : fin de Juillet & commencement d'Août.

La Poire Sans-Peau, ou Fleur de Guigne, eſt de la figure du Rouſſelet, de couleur verdâtre, ſa chair eſt fondante, d'un gout parfumé, c'eſt une excellente Poire; elle a ſon bois long & droit.

Le Rouſſelet hâtif, ou Poire de Chipre, ou Perdreau, eſt petite, ronde, de la couleur du Rouſſelet. Sa chair demi-beurée; l'eau parfumée. Elle eſt ſujette

à molir, ſi on ne la cuëille un peu verte.

L'Ognonnet, Amiré-roux, ou Archiduc d'Eté, eſt ronde, platte, de couleur blanchâtre, & un peu rouge. La queuë courte ; ſa chair demi-caſſante, & d'un goût roſat : fin de Juillet & commencement d'Août.

L'Epine-Roſe, ou Poire de Roſe, eſt une fois plus groſſe que l'Ognonnet ; a la même figure, le même goût, la queuë plus longue, le bois plus gros, & la feuille plus grande. Elle eſt plus tendre, & demi-fondante. Commencement d'Août.

La Bergamotte d'Eté, ou Milan de la Beuvriere, eſt bonne, reſſemble à la Bergamotte d'Automne ; plus groſſe. Elle eſt demi-beurée, eſt ſujette à cotonner, ſi on ne la cuëille un peu verte. Le bois & les feuilles ſont farineuſes. Commencement d'Août.

L'Orange rouge eſt ronde, ſemblable à une Orange par ſa figure, d'un fond gris, & d'un rouge de corail ; l'eau bien ſucrée ; un peu caſſante & muſquée. Il la faut prendre un peu verte, pour qu'elle ne ſoit point cotonneuſe. Août.

L'Orange muſquée eſt de même figure que la précedente ; mais moins groſſe & plus verte, ne prend preſque point de rouge. Elle eſt caſſante ; mais eſtimée pour ſon muſc agréable. Sa maturité eſt de même que la rouge.

Le Salviati eſt de moïenne groſſeur, rond, beau & jaune ; prend un peu de rouge au Soleil, eſt excellent, ſon eau eſt ſucrée & parfumée, il eſt demi-beuré, ſans marc. Il eſt bon au ſucre, ou en fait auſſi du Ratafiat. Août.

La Chair-à-Dame eſt de moïenne groſſeur, aſſez ronde, griſe, de couleur Izabelle, prend un peu de rouge ; ſa chair n'eſt pas fine, elle eſt demi-caſſante. Août.

La Caſſolette, Friolet, Muſcat verd, Lechefrion, eſt de moïenne groſſeur, ni longue, ni ronde ; elle eſt verdâtre, ſon eau muſquée & ſucrée. Elle eſt caſſante & tendre ; l'arbre charge beaucoup, elle ſe garde aſſez pour un fruit d'Eté. Août.

Le Roi d'Eté a la figure & la couleur du Rouſſelet ; mais il eſt quatre fois plus gros, un peu plus pointu vers la queuë ; ſa peau eſt rude & marquetée de petits points gris, ſa chair n'eſt pas fine, ſon eau eſt bonne, & un peu parfumée, demi-caſſante. Août.

La Robine, ou Roïale d'Eté, eſt petite, ronde, jaune ; elle eſt très-muſquée & ſucrée, & eſtimée des curieux, demi-caſſante, charge par bouquet. Elle vient plus groſſe ſur le Coignaſſier, que ſur le Franc. Août.

Le Rouſſelet de Reims, eſt une excellente Poire tout le monde la connoît : elle meurit fin d'Août & commencement de Septembre.

L'inconnu Cheneau, ou Fondante de Breſt, quoiqu'on la nomme Fondante, elle ne l'eſt pas, elle eſt caſſante, plus longue que ronde, jaune d'un côté & rouge de l'autre, ſon eau eſt ſucrée & relevée, elle charge beaucoup, ſon bois pouſſe gros, & jamais droit. Fin d'Août & commencement de Septembre.

Le Bon-Chrétien d'Eté muſqué, eſt une Poire d'une groſſeur raiſonnable, longue, ſa peau eſt jaune, liſſée, foüettée de rouge, quand on la découvre, ſa chair eſt parfumée & caſſante. Quoiqu'on le nomme Bon-Chrétien, ni ſon bois ni ſes feuilles n'en ont le caractere, la Poire en a ſeulement la figure.

Le Bon-Chrétien d'Eté, ou Gracioli, eſt gros, long, liſſé, jaune, ſon eau eſt très-ſucrée, il eſt demi-caſſant; quoiqu'il ne ſoit pas generalement eſtimé, c'eſt une bonne Poire, ſemblable au Bon-Chrétien d'Hyver pour ſa figure, elle eſt excellente en compotes. Commencement de Septembre.

L'Epine d'Eté, ou Fondante muſquée, en Italie Bugiarda, eſt d'une bonne groſſeur, longue, ſa peau liſſée & verdâtre, ſa chair fondante, relevée & parfumée. C'eſt une excellente Poire. Louïs XIV. la nommoit la bonne Poire. Commencement de Septembre.

La Poire d'œuf ainſi nommée parce qu'elle en a la figure, eſt d'une bonne groſſeur, ſa couleur eſt verdâtre, marquée de points gris ; elle eſt panachée de rouge & de verd du côté du ſoleil : ſa chair eſt tendre, demi-beuré, d'un goût très-relevé; elle nous vient d'Allemagne où elle eſt très-eſtimée & même aſſez rare, ſa maturité eſt au commencement de Septembre.

L'Orange Tulippée, ou la Poire aux mouches, eſt d'une bonne groſſeur, aſſez ronde, verte & rouge du côté du Soleil, ſa chair eſt demi-caſſante, un peu âpre, mais d'un goût agréable. Commencement de Septembre.

Le beuré d'Angleterre, ou ſimplement l'Angleterre, eſt d'une moïenne groſſeur, un peu longuette, de couleur grisâtre, ſa chair eſt demi-beurée & fondante, d'un goût relevé, elle eſt ſujette à molir, ſi on la garde quelque tems. Septembre.

Le Beuré eſt une groſſe Poire, connu à de tout le monde, elle eſt belle à voir : il y en a de griſes & de rouges, qui ne font qu'une eſpece ; ſon beuré eſt ſi fondant, qu'elle en porte le nom, elle eſt d'un ſuc & d'un fumet admirable. C'eſt une des plus excellentes Poires. Elle devient toûjours griſe ſur les arbres vigoureux & ſur le franc. Fin de Septembre & commencement d'Octobre.

La Verte longue, ou Moüille-bouche ordinaire, eſt longue, & verte, même étant mûre, elle eſt très-fondante, d'une eau excellente dans les terres chaudes, elle n'eſt pas ſi bonne dans les terres froides & humides, charge beaucoup. Commencement d'Octobre.

La Verte longue panachée, ou Suiſſe, n'eſt differente de la précedente, que parce qu'elle eſt raïée de verd, de jaune & de rouge, elle eſt très-fondante, & a le même goût; ſa maturité eſt de même, ſon bois eſt panaché de jaune.

Le Doïenne, ou Beuré-blanc, Saint Michel de bonne-Ente, eſt gros, jaune comme un Citron, lorſqu'il eſt mûr : il eſt très-beuré, ſon eau ſucrée, il eſt bon dans les années ſéches, & a un bon fumet, l'arbre charge beaucoup, il le faut manger un peu vert, autrement il devient cotonneux. Octobre.

Le Bezy de la Mote eſt gros, reſſemble pour ſa figure au Doïenné, il n'eſt pas ſi jaune, ſa chair eſt fondante & douce. C'eſt une bonne Poire. Octobre.

Le Meſſire Jean eſt une groſſe Poire. Il y en a de gris & de dorés : il eſt d'un goût exquis, ſa chair eſt caſſante, & pierreuſe, ſon eau très-relevée ; il eſt fort eſtimé. Il en eſt de ſa varieté comme de celle des Beurés. Octobre.

La Bergamotte Suiſſe eſt d'une bonne groſſeur, ronde, platte, licée, panachée de verd, de jaune & de rouge, eſt beurée, fondante & ſucrée : le bois eſt panaché. C'eſt une excellente Poire. Octobre.

La Bergamotte d'Automne, eſt groſſe, platte, liſſée, jaune, en meuriſſant, elle eſt beurée & fondante : elle fait un bel arbre : l'Eſpalier lui convient mieux que le buiſſon, où il devient toûjours galleux. Octobre.

Le Sucré-verd eſt aſſez gros, plus rond que long, ſa peau liſſée & verte, il eſt très-beuré & très-ſucré. L'arbre charge beaucoup, & par bouquet, & fait un gros bois. Octobre.

La Poire de Vigne ou de Demoiſelle eſt petite, aſſez ronde, griſe-brune, la queuë fort longue, eſt fondante, d'un goût fort relevé, elle eſt ſujette à mollir, quand on la laiſſe trop meurir. Octobre.

La Poire de Lanſac, ou Dauphine, que pluſieurs Auteurs nomment Satin, eſt ronde, ſa peau eſt jaune & liſſée, ſon eau eſt ſucrée, ſa chair fondante, & a un petit fumet agréable. Fin d'Octobre. Elle fut preſentée pour la premiere fois à Louïs XIV. lorſqu'il étoit Dauphin, par Madame de Lanſac pour lors ſa Gouvernante.

La Franchipane ou Dauphine, eſt plus longue que ronde, d'une bonne groſſeur,

ſa peau eſt liſſée & jaune; elle eſt demi-fondante & bonne, ſon eau eſt douce & ſucrée; elle a le goût de Franchipane. Fin d'Octobre.

La Belliſſime d'Automne, ou Vermillon, eſt de la figure de la Cuiſſe-Madame; elle eſt plus groſſe, & a le même goût, elle eſt ſucrée, & caſſante. Elle eſt très-bonne, quand elle eſt bien mûre. Fin d'Octobre.

La Jalouſie eſt groſſe, un peu pointuë vers la queuë, d'une couleur griſâtre, ſemblable au Martin ſec, elle a beaucoup d'eau, elle eſt ſujette à mollir, ſi on ne la cueille un peu verte. Fin d'Octobre.

La Rouſſeline eſt longue, pointuë vers la queuë qu'elle a très-longue, elle a beaucoup de rapport au Rouſſelet pour ſa couleur : elle eſt ſucrée, muſquée, & demi-beurée. Novembre.

La Marquiſe eſt groſſe, reſſemble au Bon-Chrétien d'hyver par ſa figure, elle eſt un peu plus pointuë vers la queuë, ſa peau eſt verte, elle vient jaune en mûriſſant : elle eſt beuré & fandante, ſon eau eſt ſucrée & un peu muſquée. C'eſt une Poire excellente, elle fait un bel arbre. Novembre.

Le Bon-Chrétien d'Eſpagne eſt de même figure que le Bon-Chrétien d'hyver. Il eſt beau & rouge ; ſa chair eſt ſéche & caſſante. Il eſt eſtimé pour ſervir ſur table, & pour les compotes. Novembre.

La Louïſe bonne eſt groſſe, plus longue que ronde, de couleur blanchâtre, ſa peau liſſée & douce : elle eſt demi-beurée, ſon eau eſt douce dans les terres ſéches, elle a un fumet agréable ; elle fait un bel arbre. Novembre.

La Craſane, ou Bergamotte Craſane, eſt groſſe, ronde, d'un gris verdâtre : elle jaunit un peu en mûriſſant, elle eſt très-fondante, ſon eau ſucrée, & un peu parfumée ; elle a une âpreté qui eſt agréable au goût, elle eſt très-eſtimée. C'eſt une bonne Poire. Novembre.

L'Epine d'hyver eſt d'une bonne groſſeur, plus longue que ronde : elle eſt verte, elle jaunit un peu en mûriſſant ; elle eſt très-fondante, un peu muſquée & beurée : elle a le goût plus fin, greffée ſur le Coignaſſier, que ſur le Franc, & dans les terres ſéches & chaudes. Novembre.

La Merveille d'hyver, ou petit Oïn, eſt d'une bonne groſſeur, d'une figure inégale, n'étant ni ronde, ni longue : elle eſt verdâtre, ſa chair eſt fondante, & d'un beuré très-fin, & l'eau très-agréable : l'arbre réuſſit mieux ſur le Franc que ſur le Coignaſſier. Novembre.

La Paſtorale, ou Muſette d'Automne, eſt longue & d'une bonne groſſeur ; ſa peau eſt griſâtre, ſa chair eſt demi-fondante, un peu muſquée. C'eſt une bonne Poire ; elle ſe garde juſqu'en Decembre.

Le Martin ſec eſt plus long que rond, ſa peau eſt griſe, prend beaucoup de rouge au Soleil, ſa chair eſt caſſante, ſon eau eſt ſucrée, d'un goût agréable : il ſe garde juſqu'en Février ; il eſt auſſi eſtimé crû que cuit.

La Virgouleuſe eſt groſſe, longue & verte ; elle jaunit en mûriſſant : elle eſt beurée & fondante. C'eſt une des meilleures Poires ; tout le monde la connoît par ſon excellente bonté : elle fait un arbre ſuperbe, tant par ſon bois, que par ſes feuilles. Fin de Novembre, Decembre & Janvier.

L'Ambrette eſt de moïenne groſſeur, ronde, blanchâtre dans les terres legeres, & griſe dans les terres fortes : elle eſt fondante, ſon eau eſt ſucrée, relevée & exquiſe, quand elle eſt greffée ſur le Coignaſſier ; ſon bois eſt toûjours épineux.

La Manſuette reſſemble beaucoup au Bon-Chrétien d'hyver par ſon fruit, ſon bois & ſes feuilles ; elle eſt moins groſſe du côté de l'œil, demi-caſſante, ſon eau douce & agréable : & elle eſt fort eſtimée en Flandres.

Le Bezy de Chaſſery ou Leſchaſſery eſt de moïenne groſſeur, ronde en ovale, de couleur blanchâtre : il eſt beuré & fondant : ſon eau eſt ſucrée & muſquée. C'eſt une des plus excellentes Poires d'hyver. Ses feuilles ſont longues & étroites.

La Bergamotte de Soulers eſt aſſez groſſe, moins platte, & de même couleur que la Bergamotte d'Automne : elle eſt tachetée de petits points noirs, elle eſt beurée & fondante, ſon eau eſt ſucrée. Fevrier & Mars.

Le S. Germain eſt gros, long, il eſt verdâtre ; il jaunit en mûriſſant, eſt très-beuré & fondant. C'eſt une excellente Poire : elle ſe garde juſqu'en Mars, & quelquefois en Avril. Elle fait un bel arbre, & très-vigoureux ; ſes feuilles ſont longues, elles font le demi cercle recourbé en deſſous.

Le Martin-Sire, ou Poire de Ronville, eſt plus long que rond, d'une moïenne groſſeur, verdâtre & liſſé, ſa chair eſt caſſante, ſon eau douce : elle ſe mange en Janvier.

Le Bezy de Chaumontel, qu'on nomme auſſi Beuré d'hyver, eſt aſſez ſemblable au Beuré pour ſa figure & ſa couleur. Il eſt demi-beuré & fondant : l'eau en eſt ſucrée. C'eſt une bonne Poire. En Fevrier.

La Roïale d'hyver, en Italie Spina di carpi, eſt belle, groſſe, plus longue que ronde, de la figure & de la couleur de Bon-Chrétien d'Eté : elle prend du rouge, elle jaunit en meuriſſant : ſa chair eſt demi-beurée, & fondante, & très-ſucrée dans les terres ſeches & chaudes. Janvier, Février. Le bois eſt gros, les feuilles lar-

ges, qui font le bâteau. Sa greffe fait le bourlet ſur le Coignaſſier.

L'Orange d'hyver a la figure des autres Oranges : elle eſt blanchâtre, demi-caſſante, l'eau relevée. Sa maturité eſt en Mars & Avril.

Le Colmart, ou Poire-Manne, eſt gros, plus long que rond, blanchâtre, prend un peu de rouge du côté du Soleil : il eſt beuré & fondant ; ſon eau eſt ſucrée, & d'un goût très-fin. C'eſt une des plus excellentes Poires d'hyver que nous aïons. Elle ſe mange en Février, Mars, & quelquefois en Avril.

Le Rouſſelet d'hyver eſt de la même groſſeur & figure que le Rouſſelet ; ſa couleur approche de celle du Martin-Sec : il prend du rouge, il eſt demi-caſſant, d'un goût un peu relevé. Sa maturité eſt en Mars.

Le Bon-Chrétien d'hyver eſt une Poire ancienne, aſſez connuë de tout le monde, ſans la décrire : elle dure juſqu'au Printems. Il vient plus gros, plus doré, & plus rouge ſur le Coignaſſier que ſur le Franc, & plus beau en eſpalier qu'en buiſſon.

L'Angelique de Bordeaux, ou Saint-Martial, eſt aſſez ſemblable au Bon-Chrétien d'hyver ; mais plus platte, & moins groſſe ; elle eſt caſſante & ſucrée ; elle ſe garde fort long-tems.

La Bergamotte de Pâques ou d'hyver, eſt un peu reſſemblante à la Bergamotte d'Automne, mais plus longue : elle eſt demi beurée ; elle ſe garde long-tems : on en mange encore en Mars.

Le Muſcat l'Alleman eſt une excellente Poire, plus longue que ronde, de la figure Roïale d'hyver : ſon bois & ſes feuilles en approchent : elle eſt moins groſſe vers l'œil, elle eſt plus griſe, & prend plus de rouge au Soleil : elle eſt beurée, fondante, & un peu muſquée. On la mange en Mars, Avril ; il va quelquefois en Mai.

La Bergamotte de Hollande eſt aſſez groſſe & ronde, de la figure des Bergamottes : ſa couleur eſt verdâtre, ſa chair eſt demi-beurée, & tendre ; ſon eau relevée. C'eſt un bonne Poire, qui ſe garde juſqu'en Juin : elle n'eſt pas fort connuë.

POIRES
EXCELLENTES A CUIRE.

Le Franc-Real eſt une groſſe Poire, un peu longue, verdâtre, marquetée de petits points gris. C'eſt une Poire excellente en compotes, & à cuire dans la cloche. L'Arbre charge beaucoup : le bois & les feuilles ſont farineuſes.

La Catillac eſt une très-groſſe Poire blanchâtre, & un peu plus longue que ronde, de couleur griſâtre. Elle eſt très-bonne cuite de toutes façons, ſon bois eſt gros, & ſes feuilles larges. La

La Double-Fleur eſt une Poire longue, griſe, rouge du côté du Soleil : ſa fleur eſt très-double ; elle fait plaiſir à voir. Elle eſt excellente à cuire, & ſe garde très-long-tems.

La Poire de Livre eſt fort groſſe, aſſez ronde : elle eſt très-bonne cuite. L'Arbre pouſſe vigoureuſement ; ſon bois eſt fort gros, & ſa feuille très-large.

Il y a encore des Poires qui ſont plus curieuſes qu'excellentes : comme la Sanguinolle, qui eſt rouge dedans. Elle n'eſt eſtimée que par ſa ſingularité : ſa maturité eſt au mois d'Août.

La Poire de Naples eſt aſſez groſſe, un peu longue & verdâtre ; ſa chair eſt demi-caſſante, ſon eau douce. Elle ſe mange en Mars : ſes feuilles ſont longues, étroites & ondées, & fort ſingulieres.

POMMES.

La Calville d'Eté, eſt un peu longuette, de moïenne groſſeur, raïée de blanc & de rouge, ſa chair eſt legere & ſéche ; l'eau aſſez douce, elle n'eſt eſtimée que par ſa primeur, elle ſe mange au commencement de Juillet.

Le Rambour Franc, eſt une groſſe Pomme d'une figure un peu platte, blanche, raïée d'un peu de rouge, elle eſt excellente cuite principalement en compotes, elle eſt eſtimée à cauſe de ſa primeur, elle fait un

bel arbre, le bois eſt fort gros & la feuille très-large.

La Calville blanche, eſt une groſſe Pomme blanche dedans & dehors, elle eſt par côtes, ſa chair eſt très-legere & le goût très-relevé, ſans aucun acide, elle eſt fort eſtimée, ſon bois eſt gros, ſa feuille large, elle fait un bel arbre, & ſe garde aſſez de tems.

La Calville rouge, eſt groſſe, plus longue que ronde, d'un beau rouge, ſa chair très-legere, ſon goût eſt vineux, c'eſt une excellente Pomme, les vieux arbres en produiſent de rouges dedans, pourvû, qu'elle ſoit dans une terre forte & froide, elle ſe garde long-tems.

Le Fenoüillet Gris, ou Pomme d'Anis, eſt d'une moïenne groſſeur, un peu plus longue que ronde & griſâtre, ſa chair eſt tendre, elle a le goût d'Anis, elle eſt excellente quand elle eſt un peu fannée, le bois & les feuilles ſont blanchâtres.

Le Fenoüillet rouge ou Bardin, ou Courpenduë, ſelon M. de la Quintinie, eſt ſemblable à la précedente, mais plus griſe & d'un rouge-brun du côté du Soleil, elle a le même goût, mais plus ſucrée, elle eſt muſquée dans les terres legeres & chaudes.

La Reinette Franche, eſt aſſez connuë, elle eſt groſſe & belle, elle jaunit en mûriſſant, elle eſt tiquetée de petits points

gris, elle a l'eau ſucrée, c'eſt une des plus excellentes Pommes tant cruë que cuite, on en garde juſqu'aux nouvelles, elle eſt eſtimée de tout le monde pour ſa beauté & bonté.

La Reinette griſe, eſt groſſe, très-bonne, elle a l'eau ſucrée, elle ne ſe garde pas ſi long-tems que la Reinette Franche, elle eſt auſſi eſtimée, elle lui reſſemble hors la couleur qui eſt très-griſe.

La Reinette rouge a la figure des Reinettes, mais plus ronde & moins groſſe, elle eſt d'un beau rouge ſur un fond blanchâtre, ſa chair eſt ferme & l'eau ſucrée, elle ſe garde aſſez long-tems, mais elle n'eſt pas fort commune. La plûpart la confondent avec la Reinette Franche.

La Pomme d'Or, ou Reinette d'Angleterre, nommée par les Anglois, *Gould-Pippin*, eſt un peu plus longue que ronde, & d'une moïenne groſſeur & jaune comme de l'Or, elle eſt tiquetée de petits points rouges, elle eſt ſucrée & a le goût plus relevé que la Reinette, elle eſt fort eſtimée de tous les Curieux, elle ſe garde aſſez de tems, elle nous eſt venuë d'Angleterre.

La Pomme Violette, eſt aſſez groſſe, blanchâtre & foüetée de rouge où le Soleil n'a pas donné, & fort chargée de rouge où elle a été découverte, ſa chair eſt fort blanche & fort fine & délicate, l'eau très-dou-

ce & ſucrée, c'eſt une bonne Pomme, mais elle ne paſſe pas l'année, elle a un petit goût de violette, ce qui lui en fait donner le nom.

La Pomme de drap d'Or, eſt groſſe, ſa peau eſt ſemblable à du drap d'Or, ce qui fait qu'on la nomme de même, ſon eau eſt bonne, ſa chair eſt un peu cottonneuſe, elle ne paſſe pas l'année, elle eſt eſtimée des Curieux.

La Pomme Dapy eſt fort connuë de tout le monde ſans la décrire, la petite eſt meilleure que la groſſe, qu'on nomme Pomme de Roſe, parce qu'elle la ſent. La premiere devient plus rouge & a un meilleur goût, elle eſt fort eſtimée, elle ſe garde très long-tems.

La Pomme-Figue ſans pepin vient comme une Figue ſans fleurir, elle eſt longuette, d'une moïenne groſſeur, elle eſt plus curieuſe que bonne, ſa ſingularité la fait eſtimer.

Il y a encore beaucoup de ſortes de Pommes, mais moins bonnes, & qui ne ſont eſtimés qu'en certains Païs, pour cuire ou pour le cidre.

RAISINS.

Le Raiſin Précoce ou Morillon noir hâtif, eſt petit, noir, ſucrée, & n'eſt eſtimé que par ſa primeur.

Le Chaſſelas blanc eſt un bon Raiſin qui meurit parfaitement, quand on a ſoin de le découvrir, il devient ambré & d'un goût excellent, il ſe garde long-tems.

Le Chaſſelas muſqué eſt ſemblable au Chaſſelas blanc pour la couleur, mais il eſt muſqué, il meurit parfaitement & de bonne heure; c'eſt un excellent Raiſin, il n'eſt pas fort connu.

Le Chaſſelas Rouge n'eſt different des autres que par ſa couleur, c'eſt un bon Raiſin, il eſt rare.

Le Cioutat ou Raiſin d'Autriche, eſt preſque ſemblable au Chaſſelas pour ſon goût & pour ſa couleur, ſa feuille eſt découpée comme celle du perſil.

Le Corinthe blanc eſt petit, rond, ſans pepin, il eſt très-ſucrée & paſſe vîte, c'eſt un excellent Raiſin.

Le Corinthe rouge eſt tout ſemblable au blanc, hors qu'il eſt rouge, il eſt auſſi bon & ſans pepin.

Le Muſcat blanc eſt un excellent Raiſin, très-muſqué, d'un goût très-relevé, il a de la peine à meurir dans les années froides, il faut l'éclaircir pour que les grains ſoient moins ſerrés, pour lors il meurit mieux.

Les Muſcats rouges & les violets ſont ſemblables aux précedens hors leur couleurs, ils meuriſſent mieux, parce qu'ils ſont moins ſerrés, ils ſont très-excellens & fort eſtimés.

Le Muſcat d'Alexandrie ou Paſſa-Longue Muſqué eſt excellent, ſe garde beaucoup de tems, il a de la peine à meurir dans les terres froides.

Le Muſcat d'Alexandrie rouge, eſt tout ſemblable au blanc, hors qu'il eſt rouge, il eſt fort rare & fort eſtimé des curieux.

Le Raiſin panaché de noir & de blanc, n'eſt eſtimé que par ſa ſingularité.

Le Bourdelais ou Verjus, eſt excellent pour confire & pour le Verjus.

Il y a beaucoup de ſortes de Raiſins qui ſont curieux & qui meuriſſent difficilement, comme les Cornichons rouges & blancs, le Grec, &c.

FIGUES.

La Blanche-ronde, eſt groſſe, charge beaucoup dans le printems & l'Automne, elle a le grain petit, la chair très-ſucrée, & le goût très-relevé.

La Blanche-longue eſt tout-à-fait ſemblable à la ronde pour ſa bonté, mais elle charge moins dans le printems, elle meurit fort bien dans les Automnes chaudes.

Les Violettes ſont de deux ſortes. La groſſe longue, & la ronde qui eſt plus petite : elles ſont de beaucoup inférieures aux blanches, elles chargent moins dans le printems, & elles meuriſſent difficilement l'Automne.

Il y a encore beaucoup de ſortes de Figues qui ne réüſſiſſent point dans nôtre climat.

AZEROLLES.

L'Azerolle blanche eſt groſſe, & blanchâtre, elle ne charge bien qu'en eſpalier, ſes feuilles ſont découpées & argentées.

L'Azerolle rouge eſt moins groſſe, ſes feuilles ſont larges ſans découpure, mais dentellées, elle charge par bouquet, & parfaitement en plein air, elle eſt eſtimée pour les confitures.

NEFFLES.

La groſſe Neffle eſt fort groſſe & ſon bois gros, ſes feuilles ſont larges.

La Neffle ſans pepins eſt petite, mais eſtimée par ſa rareté.

L'Epine-Vinette ſans pepin eſt petite, mais fort eſtimée par ſa rareté.

AMANDIERS.

Il y a de pluſieurs ſortes d'Amandiers, comme la groſſe Amande, la petite & l'amere : mais celle qui a la coque tendre eſt la plus recherchée.

FIN.

TABLE
DES
CHAPITRES
Et des Matieres contenuës dans cet Ouvrage.

PREMIERE PARTIE.

CHAPITRE I. *De la qualité d'une bonne terre, & de celle qui n'eſt point propre pour un Jardin fruitier & potager.* Pag. 2

Chap. II. *Du tems de foüiller la terre & de la maniere de le faire avec œconomie.* 7

Chap. III. *Diſtribution d'une terre de quatre arpens, qui a été foüillée à trois pieds de profondeur, & qui contient ſoixante & treize toiſes de long, & quarante-huit toiſes de large.* 13

Chap. IV. *Des Aſpects differents du Soleil & de ſes effets. Il eſt parlé dans ce Chapitre de chaque expoſition en particulier, & des accidens qui peuvent y arriver.* 17

Chap. V. *Des Treillages en bois pour les eſpaliers des murs.* 23
Chap. VI. *Maniere de faire les Treillages en fil de fer.* 25
Chap. VII. *Détail des Poires qui ſont les plus eſtimées, & du tems de leur maturité.* 26
Chap. VIII. *Enumeration des meilleures & des plus excellentes Pêches, avec leur figure & leurs qualitez.* 37
Chap. IX. *Détail des meilleures Prunes, avec leur figure & leurs qualitez.* 41
Chap. X. *Enumeration des meilleures Pommes, avec leur figure & leurs qualitez.* 44
Chap. XI. *De la quantité d'arbres en buiſſon & en plein vent, qu'il faut avoir pour occuper les quarrez d'un Jardin fruitier & potager de quatre arpents.* 46
Chap. XII. *La quantité d'arbres, tant nains qu'à demi tige, qu'il faut pour un eſpalier à l'expoſition du Soleil levant. Il eſt auſſi parlé de l'arrangement qu'il faut obſerver en plantant chaque eſpece.* 53
Chap. XIII. *La quantité de Pêchers & leurs differentes eſpeces, pour l'expoſition du Soleil du midi. Il eſt auſſi parlé de leur arrangement, & des ceps de Muſcats ou Chaſſelas que l'on peut mettre entre deux arbres.* 59
Chap. XIV. *La quantité des eſpeces de Poiriers, Pêchers, Abricotiers & Pruniers,*

pour l'eſpalier expoſé au Soleil couchant. Il eſt parlé de leur arrangement. 64
Chap. XV. *Des eſpeces de fruits pour un eſpalier à l'expoſition du Nord, & du nombre des arbres nains & à demi tige, comme auſſi de l'arrangement en les plantant.* 70
Chap. XVI. *Avis pour avoir des arbres de bonnes eſpeces, & pour connoître la qualité de la terre propre aux Poiriers greffez ſur franc, ou ſur coignaſſier.* 76
Chap. XVII. *Le tems & la maniere de planter les arbres en buiſſon.* 86
Chap. XVIII. *Maniere de planter les arbres en eſpalier.* 94
Chap. XIX. *Methode pour bien planter les arbres en plein vent, & obſervations à faire.* 95
Chap. XX. *Maniere de planter les ceps de Muſcats, les Chaſſelas & bourdelais, ou verjus.* 97
Chap. XXI. *Liſte des graines potageres pour l'utilité d'une maiſon.* 99
Chap. XXII. *De la maniere de dreſſer les planches & de ſemer les graines de legumes.* 102
Chap. XXIII. *Des arroſemens & de la maniere de les faire.* 105
Chap. XXIV. *Methode pour planter & cultiver utilement les Artichauts & les Aſperges.* 109

DES CHAPITRES. 315
Chap. XXV. *De la maniere de faire les Couches.* 116
Chap. XXVI. *Des Concombres, des Cardons d'Eſpagne, & du Baſilic.* 122
Chap. XXVII. *Du Celery, des Laituës, & des Chicorées.* 126
Chap. XXVIII. *Des Choux-fleurs, Choux de Milan, Choux pommez, Choux blonds d'hyver, des Citroüilles & des Potirons.* 129
Chap. XXIX. *Des Salcifis d'Eſpagne ou Scorſonaires, Salcifis communs, Panais, Carottes, Bette-raves & Navets.* 133
Chap. XXX. *La maniere & le tems de faire les Couches de Champignons.* 138

SECONDE PARTIE.

CHAPITRE I. *Des Labours & du tems auquel on doit les faire.* 140
Chap. II. *Traité de la Taille des arbres, & raiſon pourquoi on taille les arbres qui ſont en buiſſon & en eſpalier.* 145
Chap. III. *Pour bien tailler les arbres il faut convenir de certains principes.* 148
Chap. IV. *De la taille des Pêchers, Abricotiers & Pruniers.* 165
Chap. V. *De la ſeconde Taille des Pêchers en eſpalier, & du tems où il faut la faire.* 169

Chap. VI. *Du Pincement des Pêchers, Abricotiers, Poiriers & Figuiers, & de l'Ebourgeonnement.* 171
Chap. VII. *De la maniere dont il faut gouverner les fruits ſur les arbres, afin qu'ils aïent leurs qualitez.* 173
Chap. VIII. *De la maturité des fruits, & du tems de les cueillir.* 180
Chap. IX. *De la maniere de conſerver les fruits dans la fruiterie.* 184
Chap. X. *De la taille de la vigne.* 189
Chap. XI. *Traité des Figuiers, & de la maniere de les cultiver.* 192
Chap. XII. *Traité des Greffes. Sçavoir de la greffe en écuſſon. De la greffe en fente. De la greffe en couronne.* 204
Chap. XIII. *Methode de transplanter les arbres ſans motte, tant en buiſſon qu'en eſpalier, ou à haute tige.* 217
Chap. XIV. *De la maladie des arbres.* 226
Chap. XV. *En quoi conſiſte le travail que doit faire un Jardinier pendant chaque mois de l'année.* 236
Catalogue des plus excellens Fruits, les plus rares & les plus eſtimés, qui ſe cultivent dans les Pepinieres des Reverends Peres Chartreux de Paris. 278

00576224